

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

¡PORFIN LE HAN TRAI
DO
LOS REYES MAGOS A LA NENA
EL BATERÍA INOXIDABLE
QUE PIDIÓ!



NAVIDAD 88

Oh! El Golf Sprinter.

Este es uno de los coches más deseados no sólo por sus características, sino también por sus diferencias.

Y, evidentemente, las diferencias se notan sobre la marcha.

Tiene un volante deportivo porque tiene una conducción deportiva.

Y los asientos son deportivos porque necesitas que te sujeten en las curvas. Y va equipado con

cristales tintados para aumentar la seguridad y reducir deslumbramientos.

Además, cuenta revoluciones para tener en todo momento un control sobre el rendimiento del motor.

No se echa nada en falta. Ni siquiera radiocassette que va incorporado como equipo de serie porque el confort ambiente no sólo está en el tapizado.

Y con todas las peculiaridades que lo convierten en un coche singular y admirado.

Evidentemente que podría tener más lucecitas en el tablier. Pero sería otro estilo.

Golf Sprinter 1,6 l. 75 CV. 5 velocidades. 167 km/h
Golf Sprinter 1,8 l. 90 CV. 5 velocidades. 178 km/h



VOLKSWAGEN



EN SU CONCESIONARIO VOLKSWAGEN/AUDI.

VEALO EN

MOTOR SEGOVIA, S. A.

Y SU RED DE AGENTES

FIAT

**Fiat Tipo.
Nacido para marcar su tiempo.**



Concesionario oficial

Demycauto

Guadarrama, 5

SEGOVIA

Teléfonos
42 20 08
42 20 54

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

23 DICIEMBRE 1988

La Navidad es uno de los tiempos litúrgicos que más arraigo tiene en el pueblo. Incluso en quienes no se consideran creyentes, algo es posible que quede en el fondo de sus corazones que les haga recibir la Navidad como algo especial, aunque no sepan o no quieran calar a fondo en su significado. Sin embargo, seguro que de alguna manera participarán en ella, conviviendo más estrechamente en familia en unas jornadas en las que el calor humano, la amistad entre padres e hijos y otros allegados, se aproxima mucho más, se identifica de forma singular, sobre todo si en el hogar quedan niños, en los que la ilusión de la Navidad primero y de la fiesta de los Reyes Magos después, resulta algo de un valor incalculable.

Todavía en muchas viviendas se sigue instalando el «belén»; lujoso, rico en figuritas, o modesto, infantil... No importa su cualidad, lo que interesa es «su presencia», que en el hogar todavía quede un lugar donde, durante las Navidades, dirigir la mirada y poder contemplar el «misterio» con su belleza plástica, por humilde que sea, y sobre todo, con su simbolismo, con su significado, con su calor testimonial para recordar que un 24 de diciembre, en el año primero de nuestra era, venía al mundo encarnado en Hombre, el mismo Dios.

La Navidad es un tiempo que invita a actividades diversas y a desarrollar las cualidades artísticas de la persona. La Navidad, a lo largo de la historia del hombre, ha servido de motivo y argumento a poetas, escritores, músicos, pintores, escultores y otros artistas. La Navidad ha sido el modelo sobre el que se han edificado auténticas obras de arte literarias o plásticas; y esas obras permanecen a través de los siglos como ejemplo de la devoción del pueblo. Porque es el pueblo el auténtico instigador de estas obras. Se acusa a veces a la Iglesia de ser poseedora de grandes templos, de majestuosas obras de arte, pero la verdad es que todo ello se ha realizado, aunque bajo los auspicios de la Iglesia, por impulso, deseo y petición del pueblo, llevado de su devoción y religiosidad; y en muchísimos casos ha sido el mismo pueblo el que ha costado esas grandes obras de arte que siguen asombrando a creyentes y no creyentes.

El sentido de la Navidad, el misterio de la Navidad, el encanto, la emoción y todo lo entrañable y hogareño de la Navidad, se le debe al pueblo. Y para el pueblo se han compuesto villancicos, se han escrito poemas, cuentos y narraciones, se han pintado cuadros y se han tallado esculturas con temas navideños. Por eso, la Navidad es una fiesta eminentemente popular, que provoca las habituales expresiones y deseos de felicidad con que todos nos saludamos en días tan significados.

Cada pueblo del mundo celebra la Navidad de una forma; pero en el fondo, siempre existe un hálito de religiosidad que nunca dejará de existir. Y ello es, sin duda, uno de los grandes pilares en los que se sustenta la fe del pueblo.

EL ADELANTADO DE SEGOVIA, siguiendo su costumbre, también obsequia este año a sus lectores y anunciantes (a la vez que a todos agradece una vez más su colaboración y su confianza) con este número especial dedicado a estas entrañables fiestas.

Felices Navidades a todos y nuestros mejores deseos de paz.

PABLO MARTIN CANTALEJO

FELIZ NAVIDAD



«La Sagrada Familia del Cordero», de Rafael



vidaechea optico

Los centros VIDAECHEA CUIDAN SUS OJOS

San Agustín, 16
(frente «18 de Julio»)

Conde Sepúlveda, 1
(junto Ambulatorio)

Dirige el Centro: **Luis Felipe Vidaechea**
Optico por la Escuela Daza de Valdés

Dirige el Centro: **Ana María Marugán**
Optica por la Universidad de Madrid

SEGOVIA

EL MISTERIO HECHO VIDA EN EL SILENCIO

Es muy frecuente que la gente nos aborde con preguntas como éstas acerca de la Navidad (o de cualquier otro tiempo fuerte litúrgico), de la Noche Buena: ¿qué habéis cenado?, ¿os divertís mucho?, ¿no os ha tocado la lotería?, ¿os lo pasáis bien?, ¿os regalan muchas cosas? y un etc. interminable.

Pero de muy pocos surge lo propio nuestro: hacéis oración, intensificáis el silencio, vivís austeramente, tenéis presentes a los que en estos días sufren la soledad y miseria de siempre o mayor aún...? Querido lector, aquí las cosas van a otro ritmo, aquí, como se suele decir es otra historia, otros planteamientos, sencillamente otro enfoque navideño. Ruido, flores, árboles cargados de adornos, comidas extravagantes, derroches... todo es moderado, sobrio. Celebrar a Jesucristo requiere todo un contexto y ambiente y disposiciones de todo tipo muy diferentes.

Celebrar a Jesucristo, Dios-con-nosotros monásticamente, eclesiásticamente en el monasterio todo es fiesta y alegría, la gran noche de Navidad bajo las bóvedas góticas de la iglesia llenas de luz y canto gregoriano, repleta de público que se abre al misterio, que cree en él y lo hace vida de su vida. La hospedería ocupada por jóvenes que comparten nuestra fiesta, la fiesta de todos. Una noche, una fiesta llena de signos y símbolos, llena de la más viva realidad humana y divina. Dios hecho hombre nace de la Virgen María. Celebrar la venida de quien se hace semejante a nosotros en todo menos en el pecado. Hombre como nosotros y Dios al mismo tiempo.

Las antonaciones gregorianas hacen resonar los cánticos como nuevos, unidos a los coros angélicos: Gloria a Dios en el cielo y en la tierra paz. La Liturgia hace presente, real, el acontecimiento histórico, y es-



«Descanso en la huida a Egipto», de Murillo (Museo del Ermitage)

to invita al silencio, a la contemplación, a la adoración, a vivir un gozo distinto del que el mundo ignora. Celebramos algo que no pasa, que permanece siempre. La Liturgia nos prepara, nos introduce, nos muestra el Misterio mismo el acontecimiento salvador. ¡Qué diferencia!, el monje vive para la Liturgia, encuentra lo que busca en la Liturgia... Su vida orientada de lo material a lo espiritual, de lo humano a lo divino, de lo temporal a lo eterno. Sin dejar de ser humanos todo se diviniza, se sobrenaturaliza. Todo está en función de tan inefable Misterio: la venida del Verbo Encarnado.

En el monasterio da la impresión que el tiempo se detiene, yo diría que no cuenta, sin prisas... lo importante es vivir la Fiesta. Monacalmente la jerarquía de valores está en su sitio: la Liturgia lo primero, la experiencia del encuentro con Cristo hecho niño y cantarle y darle gracias y vivir la experiencia de lo divino... no da lugar al aburrimiento como muchos piensan, se le vive y recibe en el monasterio con la entrega, naturalidad y sencillez con que El se hace presente, como le recibió María, como le ha acogido, como fruto de sus mismas entrañas.

Estos días a la Liturgia precede mayor oración, todo se vive con máxima solemnidad, todo es ayuda y apoyo y fuerza para vivir tal encuentro. Percibir, acoger, asumir el compromiso del que viene como Camino Verdad y Vida, de quien da su vida por ti y te exige una respuesta coherente y absoluta. En el Mo-

nasterio, ni que decir tiene que María ocupa un puesto primerísimo, ejemplo vivo de asociación incondicional a la venida de Cristo Jesús. Su «Sí» se mantendrá en pura fe con todas las consecuencias, exige la totalidad de su persona asociada de corazón a la obra salvadora.

Pobre a los más pobres, Palabra hecha silencio irradiando desde el amor don total de sí mismo... y esto anonada y seduce y merece la pena intentar vivirlo a fondo. Noche de «Nacimiento» como noche «Pascual», llegada de plenitud de los tiempos con la venida de Jesucristo: Dios hecho hombre merece los mayores cantos de júbilo y regocijo de la Iglesia que cada cual hacemos nuestros. Experiencia de Iglesia hecha experiencia personal.

Aquí no se analiza el misterio, sencillamente se contempla, no se interroga, se asume, no se teoriza, se adora. Sin duda es el misterio que con más facilidad se vive, la experiencia del Dios con nosotros, del Reino entre nosotros se vive de forma más intensa y cercana, más íntima. En el Monasterio se contempla con mirada simple y siempre nueva, y como digo se expresa con la mayor riqueza posible. Con la experiencia y el canto eclesial.

Es como dice S. Mazzarello «una liturgia de gloria», en el misterio de la admirable fusión de dos naturalezas en una sola persona: el Verbo diviniza a la humanidad y la penetra totalmente con su potencia, ideas centrales en San Agustín y San León Magno por ejemplo. No se

trata de hacer un tratado sobre la Navidad sino de despertar las conciencias y balbucear una experiencia monacal simplemente vivida en el silencio del claustro, que como decimos arranca de la Liturgia, se mantiene por ella y por ella se consume.

«Natalis ob diem tui... admirabile commercium... El admirable misterio, el inefable intercambio... basta disponer el corazón, los sentidos, todo el ser para hacer vibrar el canto de la Iglesia en tan inefable Misterio. Así lo vivió María, haciéndose pura capacidad, de la manera más entrañable en su natural y sobrenatural entrega, dando al máximo ambas dimensiones al Misterio. En el Monasterio se respira un ambiente especial, de tener entre nosotros, en el silencio al deseado de todos los pueblos, contemplando al que se hace presente engendrado antes del tiempo, la Luz verdadera que alumbra a todo hombre.

Y por supuesto también el monje se regocija humanamente, toda la persona lo celebra, siempre hay su extraordinario, el júbilo va de lo natural a lo sobrenatural, de lo humano a lo divino, todo en la noche de Navidad es canto, paz, alabanza, acción de gracias... todo es fiesta. Dar cabida, acogida, apertura, experiencia de quien viene a buscar y salvar lo que estaba perdido, a encontrarse con el hombre que es hechura suya.

Fray Francisco de Andrés
Monjes Jerónimos
(El Parral)

De la calidad de los pastos segovianos y la selección ganadera de las mejores vacas se obtiene la auténtica y pura leche



Premio MASTER
a la Popularidad

- Leche pasteurizada.
- Leche esterilizada.

BOTELLAS DE PLASTICO
Y PAQUETE CARTON-BRIK

Electrodomésticos BAYON - 2 HOGAR - SELECCION

Las más importantes marcas al servicio del hogar segoviano
Amplia y extraordinaria exposición de muebles de cocina en la planta baja

José Zorrilla, 89

Teléfono 42 13 04

Bazar BAYON
Artículos para regalo

Relojería - Prismáticos - Máquinas fotográficas - Auto-radio

José Zorrilla, 25

SEGOVIA

LA INVITACION

(Cuento de Navidad)

Por **Tomás Callela Guijarro**

— Este hijo es un desastre — exclamó la mamá al verlo regresar a casa sin la cartera— ¿Qué has hecho con ella?

— Se la he dado a un gitanillo —repuso Carmelín— un poco compungido por el tono en que le había hablado su madre—. Es tan pobre que no tiene nada que llevar al colegio, y me está siempre pidiendo cosas.

— Pero, ¿y tú ahora? ¿Con qué vas a estudiar? ¿Dónde y con qué vas a hacer tus trabajos?

Carmelín bajó los ojos apesadumbrado. Luego añadió con resolución:

— Me compráis otros libros. Es que a él ¿sabes? nadie le compra nada. Sólo tiene abuela. Pero dice que no cobra subsidio y que hay muchos días que no pueden ni comer.

— ¡Pobrecillos!, se le escapó a la madre.

Y, seguidamente, adoptando aire de reprimenda, continuó:

— Sí, claro. Pero ten en cuenta que nosotros no podemos. Y padre está harto de trabajar. Y gana muy poco. Así no puedes seguir... Un día das tu balón, otro las pinturas... Y ahora, la cartera con los libros. Ya verás que ganas de reír le van a dar a tu padre cuando lo sepa.

El niño se quedó pensativo porque quería mucho a sus progenitores, y le dolía en extremo que se enfadaran con él. Luego, y esperando que su madre lo comprendiera, le dió un beso y le dijo:

— ¡Perdóname!. No volveré a hacerlo.

Y ella, aunque disgustada, no por el sacrificio que supondría para ellos el tener que comprar otros libros a su hijo, sino porque temía el enojo que el hecho le pudiera causar a su marido, le estrechó contra su corazón pen-

sando que si todo el mundo ayudara a los demás como su hijo, no habría pobres en el mundo.

II

Aquel invierno se presentó muy crudo. Carmelín, para entonces, había dado un gran estirón y el abrigo que llevó los dos años anteriores se le había quedado raquítico. Hubo que comprarle otro. El chico estaba muy contento con él y algunos compañeros le miraban con envidia.

Desde su casa al colegio había una tirada bastante larga que tenía que recorrer cuatro veces al día por lo que, en épocas de frío necesitaba ir bien abrigado para no coger una pulmonía.

Y sucedió que, una tarde en que caía la nieve con una ventisca tan gélida que ni los perros paraban en la calle, al regresar a casa, encontró a un niño, que tendría aproximadamente su edad, acurrucado en el umbral de una puerta, intentando cubrir sus carnes ateridas con una camisa raquítica y rota, y unos pantaloncillos cortos y deshinchados.

El pequeño tiritaba, castañeteándole los dientes, y su carita delgaducha y cèrea tenía la impronta del más angustioso sufrimiento.

Carmelín se acercó a él.

— ¿Tienes mucho frío, verdad? Anda, ven conmigo. Tengo en casa un abrigo viejo y más ropa. Te lo dará mi madre, que es muy buena. Y también de comer, si tienes hambre. Yo te arropo hasta llegar allí. Anda, metetete conmigo bajo el abrigo —añadió al tiempo que se lo desabotonaba—.

— No puedo. Llegarán de un momento a otro a por mí. Y no debo permitir que se vayan sin encontrarme.

— Pero si tardan, te vas a congelar. No puedes estar así...

El desventurado dió un tiritón tal que hizo que a Carmelín se le estremecieran las carnes. Y sin pensarlo ni un solo segundo, se quitó su abrigo y se lo echó encima, diciéndole:

— Toma y arrópatate con él.



— Pero ¿y tú? —le preguntó el pobrete lleno de asombro—.

— Voy bastante abrigado. Llevo camiseta, camisa, jersey y bufanda. Lo que importa ahora es que tú no te mueras de frío.

Y echó a correr desafiando la ventisca.

El niño semidesnudo le gritó:

— ¡Gracias, muchas gracias! Y cuando Carmelín ya casi no podía oírle con el ruido del viento, pudo percibir aún que le decía:

— Te invito a ir a mi casa. ¿Querrás?

A lo que contestó con un sí que se identificó con el silbido de la nivea ventisca.

Al verlo entrar en casa sin abrigo, la madre se echó las manos a la cabeza invocando a todos los santos.

Fue entonces cuando Carmelín, al ver la tormenta que se iba a cerner sobre él pensó, con una óptica distinta, la trascendencia que iba a tener para él lo que había hecho. Y contó a la madre, intentando que viviera la escena, el encuentro con aquel niño desdichado.

— Si, mamá. Ya sé que os prometí que no volvería a dar mis cosas. Pero... ¿qué querías que hiciera? ¿Dejarlo morir de frío? No sabes cuanto lo ha agradecido. Incluso me ha invitado a ir a su casa.

La madre cogió apresuradamente ropa usada de su niño y el abrigo que éste había tenido los años anteriores, y salió disparada al lugar en que, según le había dicho Carmelín, se encontraba el pequeño menesteroso, con objeto de vestirlo y recuperar el abrigo nuevo que tanto necesitaba su hijo.

Pero no lo encontró ni donde le había dejado Carmelín ni en ninguna de las calles de alrededor, que recorrió anhelante en vuelta en la fiera ventisca.

Regresó a su domicilio descorazonada.

— Me has dicho que te ha invitado a su casa. ¿Dónde vive? —le preguntó a Carmelín esperando poder recobrar el abrigo, por esta vía.

— No lo sé. Se me ha olvidado preguntárselo.

Cuando lo supo el padre se cogió un cabreo fenomenal. Jamás había regañado al niño como entonces. Y a la mujer,

COLCHONERIA CUESTA

La colchonería de Segovia

José Zorrilla, 113 Teléfono 42 23 74
EXPOSICION: Cristo del Mercado, 3
SEGOVIA

José Tovar y Miguel Tovar

AGENTES DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA

— VIVIENDAS
— LOCALES COMERCIALES
— APARTAMENTOS

* *La más rápida, eficaz y económica gestión*

Ezequiel González, 6

Teléfono 43 54 61

SEGOVIA

echándole en cara el haberlo educado tan compasivo.

— Eres un necio. Un verdaderamente imbécil. ¿A dónde te crees que vas a llegar así? No tendrás nunca nada. Y los demás te despreciarán. Tienes que aprender que cuanto más tienes más eres. Por el camino que llevas no podrás ser siquiera un pelagatos. Por de pronto este año no podemos comprarte otro abrigo. Tú solo te has buscado el castigo. Tendrás que seguir llevando el viejo, aunque no te llega ni a la mitad de los muslos y se te quedan las mangas más de cuatro dedos por encima de las muñecas.

— Bueno, pues lo llevo —hipaba Carmelín deshecho en llanto. Pero... yo no quería que ese niño se muriera de frío. Perdonamé, papá.

— Esto te enseñará a que sigas compadeciéndote de todos. No siento más quién se compadece de mí, que tengo que trabajar todos los días como un burro para poder sacarlos adelante.

Al día siguiente fue el niño al colegio con el abrigo que habían retirado por inservible. Sus compañeros, al verlo llegar de tal guisa, se rieron de él gastándole chanzas pesadas. Y es que en la figura con que se presentaba, faltaba no poco abrigo o sobraba bastante Carmelín. Pero él aguantó todas las bromas sin enfadarse, y hasta riendo con los compañeros sus gracias.

— Pero, ¿y el abrigo nuevo? —le preguntaban—.

A lo que él respondía con aplomo:

— Está donde mejor puede estar. Por ahora voy a terminar de gastar éste.

III

Cuando llegó la primavera, Carmelín empezó a presentar síntomas extraños. El maestro iba notando de día en día que el niño, antes atento siempre a sus explicaciones se estaba volviendo abúlico y desmemoriado.

Los padres, por su parte, veían alarmados, junto con una desgana cada vez mayor de comer, un cierto alejamiento de todo cuanto le rodeaba. Empalidecía paulatinamente y, de ser la actividad personificada había pasado a convertirse en un niño ensimismado e indolente. Y llegaron a imaginarse que habían sido ellos los culpables, por haberle regañado, como lo hicieron, cuando dio el abrigo nuevo y, sobre todo, por haberle hecho llevar como castigo el viejo, y eso que no sabían que había si-

do el hazmereír del colegio, porque se lo había ocultado el hijo.

Le llevaron al médico de cabecera; pero no le encontró nada y se limitó a recertarle unas vitaminas.

Y sucedió que, una tarde, al regresar del colegio se puso a cruzar una calle, abstraído en sus pensamientos, sin darse cuenta de que se le venía un coche encima. El golpe fue brutal. Le lanzó al aire y fue a caer a la acera. Los que lo vieron lanzaron un grito, y con toda la rapidez posible le llevaron al hospital.

Cuando llegaron los padres salían los doctores que le habían atendido.

— Ha sido un golpe de suerte —les dijeron— no se ha roto nada ni tiene ninguna herida al exterior. El mayor golpe debe haberlo recibido en la cabeza y está inconsciente, debido al traumatismo cerebral. Pero esperamos que vuelva pronto en sí y puedan verle.

Pero aquél día no volvió en sí. Ni al otro, ni al otro... Los padres estaban con una angustia que les ahogaba inmisericorde. Cuando le vieron por ver primera, les pareció que estaba muerto, muerto. Y así un día y otro día, cada vez más afixiados por el dolor. Pero respiraba... Y esto, junto con el ánimo que les infundían los doctores, les daba cierta esperanza.

La madre no se apartaba de su cabecera y tenía la casa desatendida. El marido, como es natural, no podía faltar al traba-

jo y tenía que valérselas por sí solo, aprovechando todos los momentos que le quedaban libres para volar al hospital con el hijo.

Los médicos habían empezado a preocuparse. Aquello no sólo duraba demasiado sino que, aunque ponían todos los remedios que la ciencia les proporcionaba, lejos de ir cediendo, el coma se iba haciendo más profundo.

Y así pasó un mes, y otro, y otro... Y las esperanzas se iban alejando hasta poder ser consideradas como inalcanzables.

Del poco comer, del escaso dormir y del terrible sufrimiento, los padres acabaron por estar deshechos, no sólo espiritual sino corporalmente, hasta el punto de que la madre, que no había cesado de rezar pidiendo la curación de su hijo, cambió su oración por ésta:

— Señor, si no se puede curar llévate de una vez para que no sufra más y podamos nosotros seguir nuestra vida hasta que podamos juntarnos con él.

Pero Dios no la escuchaba.

Por su parte el marido, irritado por lo que él llamaba beatitud, le increpaba:

— Deja ya de rezar a quien no puede oírte.

— ¿Por qué no crees, Luis?

— ¿Y cómo voy a creer si es Él, si existe, quien me lo ha quitado y no quiere devolvérmelo. Mira que caso hace de tus caridades y de las caridades de nuestro hijo.

Y al decir estas palabras se echó a llorar con desconsuelo.

Las vísperas de Navidad, se le volvió a hacer otro electrocardiograma. Este era casi, casi plano. El director del equipo que le atendía se presentó con otros colegas en la habitación.

— Señores, les dijeron. Sentimos mucho comunicarles que esto se está acabando. Si quieren ustedes donar los órganos de su niño para poder trasplantárselos a otros, éstos, y la ciencia se lo agradecerán. En el caso contrario pueden llevárselo a casa a morir ya que aquí no podemos hacer nada por él. Además, con estas fiestas, gran parte del personal toma vacaciones y aquí quedará desatendido.

Los padres cruzaron una mirada interrogante. Luego, como esperando ponerse de acuerdo, guardaron un silencio embarazoso.

— ¿Qué deciden? — Les preguntó el director.

Ante esta pregunta, la madre, sin dudarlo un momento, exclamó:

— Me lo llevo.

IV

El día de Nochebuena fue para ellos un día tristísimo. Hasta el cielo parecía haberse puesto anticipadamente de luto presagiando lo que irremediablemente iba a suceder. Carmelín, tumbado en su cama era un muerto, (sin respiración, sin pulso casi) que llenaba la casa de calofríos y miedos.

El padre había ya gestionado lo referente a la tumba que iba a ocupar en el cementerio y hablado con la funeraria, que sólo esperaba nuevas órdenes para prestar sus servicios.

Cuando llegó la noche, la alegría desbordada en las calles agudizó su pena e hizo casi insufrible su dolor. ¿Por qué no se callaban? ¿Por qué no respetaban su tristeza y la de tantos y tantos moribundos y de tantas personas a las que la pena les estaba poniendo a aquellas horas, como a ellos, al borde de la desesperación?

Pero, no. Los villancicos surgían de los altavoces rebosando alegría y las luces multicolores llenaban la atmósfera de la ciudad iluminando las calles y los edificios, para hacer más patente el gran acontecimiento que se celebraba.

Por la tarde les habían acompañado algunos familiares y vecinos; pero se fueron a cenar a sus casas. Algunos les prometieron volver después para que, si era posible, no se encontraran solos en el momento crucial.

— Tenemos que comer algo —dijo el padre—.

— ¿Y quién come? —le contestó su mujer con una voz que era más bien un susurro dolorido.

— Hay que tomar algún alimento. Es casi seguro que suceda esta noche. Y mañana...

Pasaron al comedor y pusieron en la mesa unos fiambres y unas frutas.

Apenas se habían sentado a ella se miraron mutuamente. ¿Se había oído algo?

Escucharon con la respiración contenida.

Instantes después se dibujó en el marco de la puerta, como si se tratara de un cuadro, la imagen de Carmelín. Y le oyeron decir:

— ¡Jo...! Estabais cenando y no me habéis dicho nada.

Ante aquella aparición, los padres lanzaron un grito y se quedaron sin respiración.

Carmelín, avanzó hacia ellos asustado:

— Pero, ¿qué os pasa? ¿Es que no me conocéis?

Fue la madre la primera en lanzarse hacia él medio desmayada, abrazándolo fuertemente para convencerse de que no era una aparición.

El padre, por su parte, se restregaba los ojos llorosos y se mordía los labios, creyendo que soñaba. Luego se fundió con ellos en un mismo abrazo.

— ¡Pero, hijo...! Pero, hijo! ¿Cómo es posible?

Y Carmelín, sin entender nada, no hacía más que preguntarlos:

— Pero hijo, ¿y tú nos lo preguntas? —exclamó la madre llorando de alegría— Hace sólo unos momentos estabas... muy malito.

— ¿Yo...? ¡qué risa! He soñado que estaba, no sé donde, pero era un sitio delicioso, tan delicioso que hubiera querido estar siempre allí. No os podéis dar cuenta lo feliz que era. Pero he estado muy poco tiempo, porque de pronto ha llegado. ¿A que no os imagináis quién? Pues el niño al que le di el abrigo. Y va y me dice: «¿Te ha gustado mi casa?». Pues espero que vuelvas algún día para quedarte en ella. Ahora vamos. Tus padres no pueden estar sin ti y yo quiero que sufran más... Me ha cogido de la mano y cuando he querido darme cuenta he despertado.

Al oír esto, los padres no pudieron reprimir ahogantes sollozos de alegría. Y el niño, tan comprendiendo nada, les dijo:

— ¿Por qué llorais? ¿Acaso queráis que no me hubiera levantado a cenar?

Perfumería

VELASCO

Prestigio Comercial

- * Artículos para regalo
- * Material fotográfico

Isabel la Católica, 2

HOTEL

TODAS LAS
HABITACIONES CON T.V.
ANTENA PARABOLICA
AIRE ACONDICIONADO
EN SALONES Y
CAFETERIA
GARAJE



ACUEDUCTO

AMPLIA
Y CONFORTABLE
CAFETERIA
SALAS DE CONVENCIONES

Avda. Padre Claret, 10 • Teléfono 42 48 00 (5 líneas) • SEGOVIA

BELEN, AÑO CERO

(Cuento navideño)

Por **Angel Las Navas Pagán**
(Acuarela de M.^a Luisa Aymá)

Soñé que me encontraba vi-
viendo durante la época del Im-
perio romano y estaba visitando
un pequeño y sencillo pueblo de
la Judea llamado Belén, cuyos
habitantes se dedicaban apaci-
blemente al cuidado de ganados
y a labores agrícolas en un am-
biente acusadamente bucólico.
El benigno clima mediterráneo,
con sus plantas y cultivos, era un
factor agradable a la vida huma-
na, que transcurría aquí plácida y
mansamente, lejos de guerras y
conflictos. Aunque Roma domi-
naba un extenso territorio en esta
área geográfica, en Belén (un
poco apartado y olvidado) no se
veían las muestras de su poder ni
a sus famosas legiones. Lo que
había en las afueras de la pobla-
ción eran grandes rebaños de
ovejas, pastando en los extensos
matorrales. Otra gran parte de la
tierra la ocupaban campos de vi-
des, olivos, naranjos, limoneros,
almendros, higueros y otros ár-
boles frutales. Hasta las colinas
próximas estaban trabajadas en
forma de bancales o terrazas
para continuar la siembra de es-
tos cultivos. Había gran variedad
de alegres y juguetones pájaros
que revoloteaban incesantemen-
te por el aire. Belén era un pueblo
rústico con abundantes palme-
ras. Y cuyas casas blanqueadas
estaban construidas, la mayoría,
de adobes de barro. En conjunto,
resultaba atractivo y sus laborio-
sas gentes simpáticas. Desde la
salida del sol empezaba la activi-
dad hasta las primeras horas de
la noche, en que todo se hacía si-
lencio, salvo el ladrar de algún
perro.

En cualquier localidad el mejor
sitio para conocer y hacer un
poco de amistad con sus habi-
tantes es, sin duda, la plaza con
su fuente. Y en Belén sucede lo
mismo. Además, los hebreos son
más bien de carácter abierto y
comunicativo. El color de su piel
es ligeramente moreno. Son inte-
ligentes y sus mujeres particu-
larmente hermosas y guapas. Prac-

tican una religión contenida en
un largo relato histórico, con im-
portantes revelaciones, que lla-
man la Biblia. Y para ellos esta
tierra es la de Canaán, es decir, el
país prometido.

La plaza es un punto de reu-
nión y tertulia. Allí van todos
cuando están libres. Y, con fre-
cuencia, las mujeres con sus
cántaros para llenarlos del pre-
cioso líquido, que casi escasea.
Me miran con la curiosidad que
inspira siempre un extraño. Yo
también me fijo en ellas. Me atrae
su belleza y su típica indumenta-
ria. Son risueñas y coquetas. Hay
un grupo de traviesos chiquillos
jugando sin cesar de un lado
para otro. Intento ayudar a una
de ellas a subirla el cántaro a la
cabeza, que debe de pesar bas-
tante. Con ojos vivarachos y al-
mendrados, me pregunta agra-
decida: —¿De dónde eres?

—Soy de Hispania, al otro lado
del mar, en el extremo opuesto
del Imperio...

—¿Y qué haces aquí?

—Conociendo tu tierra.

—¿Te gusta?

—Me encanta... ¿Me dejas
que te lleve el otro cántaro?

—Gracias, forastero. Pero, no
está bien visto. Que la paz y la
suerte te acompañen.

—Igualmente, mujer.

La veo alejarse hacia su casa
con andar gracioso y su maestría
de llevar un gran cántaro a la ca-
beza y otro al costado.

Es medianoche. Todavía estoy
despierto. Tumbado sobre mi
catre contemplo —a través de la
ventana— un hermoso e im-
ponente cielo oscuro, lleno de ruti-
lantes estrellas. Distingo una es-
pecie de gasa finísima y muy te-
nue, que lo cruza en buena parte.
La luna, con sus destellos de pla-
ta, ilumina débilmente la noche.
Pienso: ¿cuánto misterio encie-
rra esta inmensa bóveda tan fas-
cinante? También recuerdo, ine-

vitablemente, a la espléndida jo-
ven judía de esta tarde, la del
cántaro Cantivante, precio-
sa... Deseo verla de nuevo. Se-
guro que volverá a la fuente y po-
dré dialogar más con ella. E, in-
cluso, acompañarla un poco en
su recorrido. Con esta agradable
idea, empiezo a rendirme al sue-
ño; que, inexorablemente, em-
pieza a apoderarse de mí.

Poco debía de llevar dormido,
cuando me despierta el bullicio

jeros que transitan debajo de mi
ventana: —¿Qué ocurre...?

—Un ángel con mucha luz...

—¿Un ángel? ¿Qué es eso?,
les interrumpo.

—Sí, un ángel, que se ha apa-
recido y nos ha hablado. Luego,
un gran ejército de ángeles... Lo
hemos visto todos..., dice gritan-
do uno de ellos, continuando
entusiasmado: —Nos ha nacido



de un grupo de pastores que ha-
blan en voz alta y gritan, llaman-
do la atención de los vecinos. Vo-
ces y alboroto por doquier en la
calle. Debe de pasar algo. Me
asomo a la ventana y observo
gran animación y expectación.
Estoy aturdido. No me imagina-
ba que en este tranquilo lugar,
pudiera suceder nada especial;
salvo el afanoso trajín de la acti-
vidad cotidiana, durante el día,
de sus hijos. Parece que es algo
sensacional y jubiloso, a juzgar
por las caras, gestos y manifes-
taciones de los pastores y demás
acompañantes, que van de pri-
sa, algunos de ellos cargados
con corderillos y otras especies,
hacia un determinado sitio. No
puedo reprimir la curiosidad y
pregunto a varios hombres y mu-

el Salvador. Nos lo ha dicho el
ángel.

Prosiguen su marcha. En sus
rostros se refleja la desbordante
alegría de un gran acontecimien-
to extraordinario. Toda la calle se
pone en movimiento en pocos
minutos. Estoy aturdido. Casi no
entiendo. En este pueblo tan de-
sapercibido y sosegado está su-
cediendo, en su momento, todo.
Absolutamente todo. Angeles,
luces celestiales, un gran mensa-
je, el nacimiento del Salvador...

No puedo dormir más. Me em-
puja el anhelo y me siento conta-
giado del ánimo general. Me em-
barga una especial sensación.
¿Estoy ante algo realmente inusi-
tado? Súbitamente, empiezo a
creer en los ángeles y en su ma-

nifiesto. Echo a correr a la calle,
ávido de más explicaciones y no-
ticias. Me agrego a las gentes
que van presurosas, atento a lo
que puedan decir.

Por fin llegamos. Hay un silen-
cio expectante que impresiona.
Bastantes pastores y habitantes
de Belén han acudido antes que
nosotros. No estamos ante un
palacio. Todo lo contrario. Mis
ojos ven una pequeña y modesta
edificación ya vieja. Por lo que
oigo, en voz baja, fue establo.
Trabajosamente, despacio, con-
sigo abrirme paso. Y, lleno de
asombro, contemplo a un pre-
ciosísimo Niño, envuelto en pa-
ñales y reclinado sobre un pese-
bre, que duerme felizmente. A su
lado, guardando el sueño, una
mujer joven, bellísima y de gran
dulzura, María su madre. Cerca
de ellos un hombre de venerable
personalidad, pese a su juven-
tud, José el padre de la familia.
Los presentes, con gran gozo y
amor, van ofreciendo sus regalos
al Divino Infante. Un intenso há-
lito sobrenatural nos invade su-
avemente a todos. Percibimos de
algún modo, que los ángeles,
ahora invisibles, rivalizan con
nosotros en adorar al Niño. Del es-
tablo irradia un resplandor cele-
stial que se eleva a las estrellas.
Estamos ante un fabuloso he-
cho, milagro... de gran trascen-
dencia. Una carga intensa de
emoción y alegría —como veni-
da de lo alto— hace impacto en
nosotros. Lo que aquí está ocu-
rriendo no es normal. Sobrepasa
totalmente lo natural. No puedo
reprimir unas silenciosas lágrí-
mas de júbilo. En segundos, estoy
intuyendo mucho. Una luz vivísi-
ma ilumina mi mente. Creo... y,
cayendo de rodillas, le ofrezco al
Niño mi más cálida oración. Soy
otro hombre. Algo extraño todo,
pero maravilloso. Empiezo a ver
el mundo de otra manera...

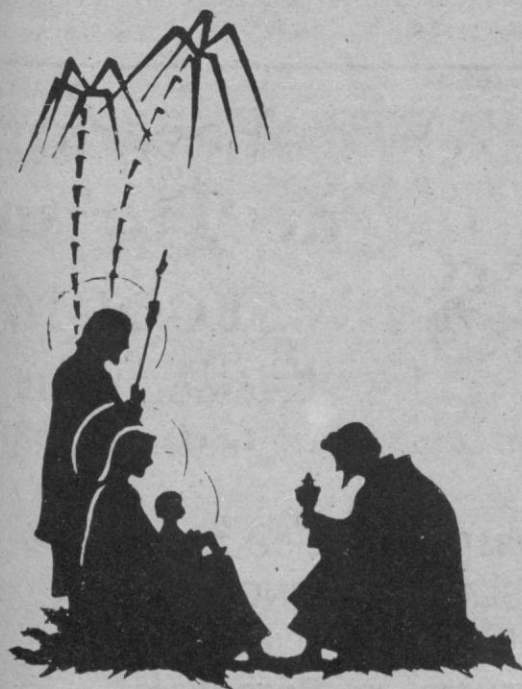
Empieza a amanecer. Sin
duda, con los primeros albores
del día ha empezado una nueva
Era en la Historia de la Human-
dad, que habla de salvación eter-
na, paz y amor sin distinciones
de razas ni clases sociales. Algo
enormemente excepcional e in-
solito en Roma y su Imperio.

Villancico

Venia la Navidad,
Segovia, la verdad.
Venía la Navidad,
Segovia, libre del mal.
Venía la Navidad
y Segovia era ascua real.
Venía la Navidad
y puse mis pensamientos a
cantar]

Venia la Navidad
con libertad.
Venía la libertad
y todo se puso a orar.
Venía la libertad
Y Segovia era un caudal.
Quién te pudiera sentir
en el ascua de la mano
para cantar un villancico
libre y enamorado.

José Córdoba Trujillano



*Compartir estas fiestas
con nuestros clientes
y amigos de siempre
también es maravilloso*



f. román lópez, s.a.
amueblamiento y decoración

EL CUENTO DE NAVIDAD

Por **Apuleyo Soto**

—¿Volverá papá?
—Volverá con los años.
—Esa respuesta no me vale; me la repites siempre.
—Pues es la única y es la que El dio.

La niña se estaba durmiendo. Era la última noche de 1988. La madre besó a su hija y con el beso le dejó una flor de carmín en el rostro. No sabía muy bien por qué pero, al atardecer, se había arreglado y pintado. Una corazonada, acaso. No lo había hecho nunca desde que él marchó. Sí, una corazonada. Estaba bellísima y joven. Volvió a inclinarse sobre la cama y tintinearón las perlas de su collar. Se sentía bien, y eso hacía mucho tiempo que no sucedía. En su interior oyó una voz de confirmación: «Vale la pena vivir y esperar».

La niña, como leyéndola el pensamiento, sonrió como sólo sabe hacerlo la luna nueva. Luego, ya con el peso del sueño en las pestañas, murmuró:

—Si no me dices cuándo llegará papá, cuéntame un cuento para distraerme.

—Sí, te contaré un cuento. Así nos distraemos las dos y mandamos a paseo la tristeza.

La habitación era verde y rosada. Pobre pero caliente. Las muñecas hacían guiños por las paredes con sus ojitos de trapo.

—Adiós, mi amor, cuídate.

—¿Quién dijo eso, mamá?

—El.

La Nochevieja se estrellaba arriba en el cielo. Borrosas músicas nostálgicas se distraían por el aire. La niña insistió.

—¿Qué más dijo?

—Volveré con los años.

—Pero eso no es un cuento. Eso es lo de papá.

—Ah, qué tonta soy. Se me fue la cabeza...

—No importa. Sigue.

Madre e hija se miraron largamente, sin pestañear y en el pecho se les clavó un cuchillito de plata. Un frío como de nieve azorada cruzó fugazmente su frente:

—Era guapo y serrano. Tenía la reciedumbre de un roble y la dulzura de un clavel. Callaba mucho, pero todo él era un libro que yo podía leer, y en sus manos leía fuerza y bondad, y en sus pies firmeza, y en su pecho transparen-

cia, y en sus dedos música cuando resbalaban por mis hombros...

—Si te quería, ¿por qué se fue?

—Todos nos marchamos siempre o alguna vez. Todos estamos ausentes del amor que amamos.

—¿Sí?

—Sí.

—¿Qué triste!

—Ya.

—Pues yo quiero mucho a Barbie, mi muñeca.

—Y yo.

—Y a ti.

—Y yo.

—Y no la dejo sola nunca.

—Es que con los juguetes es diferente.

—¿Por qué?

—Ya serás mayor y comprenderás.

—¿Qué comprenderé?

—Lo de ser y no ser. Lo de estar y no estar. Lo de marcharse...

—Pero papá dijo que volvería.

—Sí, volveré con los años, dijo.

—¿Cómo lo dijo?

—Se apoyó en la puerta, ya abierta. Me cogió por la cintura, me besó en la boca muy fuerte, me soltó también fuertemente y se fue introduciendo en el frío y en la oscuridad del pueblo... «Volveré y volveré rico», oí ya lejos.

—¿Por qué no te fuiste con él, mamá?

La ausencia vacía del Hombre agrandaba la habitación verdosa. Las muñecas parecían que escucharan el cuento ahora y que acunaran a unos indefinibles muñecos desolados con bracitos de trapo. La niña repitió:

—¿Por qué no le acompañaste? ¿Por qué no te fuiste con él, mamá?

—¡Ah, ingenua!

—De ingenua nada. Hay que hacer eso en esos momentos ¿no?

—Tenía que cuidarte a ti.

La niña, que estaba entrando en un tibio sopor, se revolvió entre las sábanas manchadas por el rimel acuoso de la madre. Una triste y lánguida canción atravesó las paredes y penetró en la casa: «Los campanilleros», con ecos de nieve entre las montañas, hacían llorar.



—Pero te dejó sola.

—Yo sé vivir sola.

—Y se portó mal.

—Pero era hermoso y duro y tierno, y no lo olvido ni me olvida.

—Y, sin embargo, no te ha escrito nunca.

—Sí, sí. ¿Qué dices? Ha escrito. Escribe siempre. Lo que no pone palabras. Va directo al corazón. Envía sus mensajes en las nubes y en el picoteo de la lluvia y en la risotada grande del sol. Y me deja mensajes en el lenguaje de las flores y envía telegramas con el vuelo de los pájaros... Ahora mismo me está escribiendo desde no sé donde y creo que se acerca, se acerca...

—¿Seguro?

—Seguro.

—¿El?

—El. No hay otro. No hay nadie más. Yo, Tú, El.

—Como las tres hojitas de un trébol, mamá.

—Eso, como el trébol.

Podría cortarse como un queso la atmósfera de tan densa. Una angustia burbujeante acibillaba la garganta. La madre andaba perdida en el recuerdo y la niña entraba suave y armoniosamente en la nave del sueño.

—Vendrá; yo lo sé, suspiró la madre.

—Si tú lo sabes, yo también lo sé, copió la niña, y ya no dijo más.

Entonces, soñaron las dos: —¡Habría trabajado tanto! ¡Habría visto tantos países! ¡Se habría encontrado con tantas gentes tan diversas y dispersas!... Olerá a especias aquí inencontrables. Traerá en la piel el rumor de aguas distantes. Le brillarán los ojos con otros paisajes y, acaso, en el corazón se le haya aposentado otro amor... No, no. Eso no. Y yo ya no tendré más que hacer que mirarle hasta desgastarme la mirada. Y...

La madre se limpió las lágrimas, alisó su vestido de seda, desenredó los cabellos y, ensimismada, se dobló nuevamente sobre el cuello de cisne de la niña.

—¡Eh, hija mía! Ya terminaba mi cuento. ¿Te has dormido?

Sonó el timbre de la puerta. Acababan de dar las doce. ¿Quién llegaría a tales horas? Corazonadas.

Era un nuevo día. Era un nuevo Año. Era El.

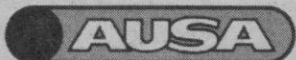
INDUSTRIAS NUÑEZ

Andrés Núñez

Autohormigoneras

Dumper y Carretillas elevadoras

Todo terreno en diferentes tonelajes



Fernández Ladreda, 16 SEGOVIA

**Hostería
Pintor Zuloaga**

PEDRAZA

Teléfono 50 40 88

Telefax 362



**Parador
de Turismo**

SEGOVIA

Teléfono 43 04 62

Telefax 437362

Le ofrecen la degustación de la típica cocina castellana y de temporada

ESTABLECIMIENTOS IDEALES PARA FINES DE SEMANA, BANQUETES,
CONGRESOS, SEMINARIOS, CONVENCIONES, etcétera

RESERVAS: Directamente o en nuestra Central de Paradores:

Teléfono 91/435 97 00 - Télex 47913 RRPP

Comprar las Navidades

Por **Alfonso Cuadros Riobó**
Psicólogo

Llevar como cosa de un mes lanzado sus mensajes más o menos encubiertos. Primero con cierta elegancia, con las video-cámaras (que el año anterior fueran los videos), metiendo y metiendo folletos a todo color por entre suplementos dominicales. Luego, ya con la diosa neutra, con la cerebral oscura, la televisión nuestra de todos los días, con un descaro impresentable. La verdad es que llevan detrás de nosotros meses, preparando en oscuros bunkers sus campañas publicitarias, con mayor antelación si cabe...

—«Papá, ¿pero ya es Navidad?»

—No hijo, es que ya están poniendo las cosas...

Y es que cada año, como los climas estacionales a causa del estropicio ambiental, se van adelantando un poquito más, cada vez más, en lo del montaje de neón, espumillón y papeles de ensueño. Se trata sin duda de un auténtico programa de prelavado de cerebro en frío, para pasar al lavado en caliente por diciembre hasta llegar, ya al final del año-principios de Reyes, al secado, exprimido y desechado...

¡Ah, esas técnicas de la diabólica Psicología!

Con el madrugado de la propaganda, se va creando en nosotros la asignatura pendiente de los «obligados» regalos...

**«COMPRA ANTES ESTE AÑO...
¡AHORRESE LAS COLAS
Y LAS APRETURAS!
¡SEA INTELIGENTE!»**

Y la gran ceremonia de la consumación, del consumo, se va adelantando... Ya en verano, por las rebajas, la tía Loli tiene el vestidito de Paloma, su sobrina, guardado celosamente entre sueños, creando ilusión, aunque luego no le sirva, pero qué ilusión, qué detalle... cuanta Navidad.

Y el objetivo principal, indudablemente, son los niños. Para ellos es todo. Lo mejor. La más brutal cascada de despropósitos... pese a que hoy sea dis-

tinto a otros tiempos. Los niños de hoy son «más viejos», se van convirtiendo con las exigencias de las páginas de empleo en auténticos «mánagers», «juniors», ejecutivos en miniatura, pequeños «yuppies»... Y para ellos, el futuro:

**¡COMPARTA CON SU HIJO
LOS MARCIANOS, LOS
PROGRAMAS INTEGRADOS...
¡ROBELE UN DISQUETE!**

—«Papá, ¿el ordenador me lo pido ahora o para el cumple?».

No, qué va, ya no se pide el eterno tren eléctrico, trauma de tantas generaciones de posguerra hasta nuestros días... Ahora se tiende a «capacitar» aún más a los prohombres del mañana, entrenándoles en conducir semicoches, semimotos, auténticos auto-móviles de «juguete» con baterías con los que pueden emular a papá en los atascos mañaneros. Además, los fabricantes han tenido el detalle de que valgan estos juguetes MAS DE DIEZ MIL PESETAS, porque si hasta los niños de la periferia, de los barrios-mal, tuvieran cada uno su cochecito... ¡qué iba a ser ésto! ¡con lo brutos que son, no sé qué iba a ser de nosotros!...

Y el aspecto más importante: al hacer cochecitos que andan de verdad, ahorran a nuestros pequeños el tener que hacer «burruuum!», «burruuum!» con la boca, y babea y mancharse... Y también, claro está, que les tenga que empujar el niño del vecino, para ganarse una «vuelta» tras estar seis horas sirviendo de energía bruta a Jorgito, el de Don Mario.

Mientras, las pobres niñas, tienen que conformarse con las muñequitas de siempre, aunque falto a la verdad si no digo que ahora son unas muñequitas estilizadas, auténticos ejemplares de Falcon Crest, con sus mil atavíos, mil ajueres, mil amantes, mil... Afortunadamente, este año, también es cierto que hemos podido ver un anuncio que habla en gran medida de la «instrucción» de nuestras pe-

queñas, que tiene una proyección práctica para esas futuras generaciones: un jueguecito-equipos de limpieza, con su fregona, sus cepillitos... Y es que se están perdiendo las buenas costumbres.

Uno casi se avergüenza de su infancia ahora. Se avergüenza de escribir «cartas a los Reyes», y lo más grave e inconfesable, de echarlas al buzón de correos. ¿Dónde irían mis ilusiones? ¿Quién leería mis inocentes misivas? ¿O dónde las tirarían? Todo un trauma. Y más confesarlo en público.

La gran fuente de información del tema Magos de Oriente y de su metafísica, provenía del colegio. Allí, el típico compañero-experto que nos enseñara realmente la vida, con sus demostraciones iniciáticas en todo, nos invitaba a reflexionar sobre el asunto y a pergeñar los planes del «descubrimiento». Así, cuando uno se iba a la cama en «la gran noche de enero», simulaba dormirse, intentando aguantar «el tirón» para ver qué pasaba. Y pasaba que mi avidez por el sueño ya desde entonces jugábame malas pasadas. Sólo cuando a mis más queridos y

auténticos «reyes» se les caía algo o les sonaba demasiado el papel de envolver, era cuando despertaba, confirmando las hipótesis previas: «Vaya, pobrecillos, cuántos años sufriendo por mí... les dejaré uno o dos más con la ilusión de engañarme».

Pero hoy... ya no se escriben cartas a los Reyes Mayos. Ahora se les dice a los «viejos» que qué pasa con la «chupa» de cuero o con los vaqueros prietos, casi imposibles. O se llama por el teléfono sin hilos a papá a su oficina para extorsionarle con lo de «Papá, si la moto no está aquí para Navidad, mamá va a disponer de mucha información reservada»...

Y otros, quizás muchos más de lo que se cree, seguirán teniendo esos coches de plástico, de toda la vida, a los que se les salían las ruedas y no había forma. Unas navidades donde el padre dice que a lo mejor este año que viene hay más trabajo, porque la construcción está en auge.

Es la Navidad. Qué ilusión. Todo el mundo corre, se empuja, pelea por el regalo más original. Y es que se quiere dema-

siado a los demás; no hay otra forma mejor de demostrarlo que con el cinturón Loewe más caro, más de piel. Con el abrigo más pesado de restos de animal. Con el paquete más grande o la peste de colonia más potente y anunciada.

Estamos mejor organizados que antes. Tenemos ya de antemano las cosas compradas, las navidades compradas, los deseos comprados, el amor (de alguna forma) comprado y puesto en la nevera a enfriar, como pone en la etiqueta que nos venden, como si de un cava se tratase.

Todos estamos contentos. Bueno, casi todos. Menos algunos que recordamos, ruborizándonos, que un día mandamos cartas a Nadie... a lo inexistente. Y no nos consuela en absoluto, créanme, que nos diga algún experto en psicología infantil que eso era por lo menos mantener viva la imaginación, la creatividad... La ilusión de verdad.

(Dedicado a mis dos reyes de antaño, aunque sólo quede uno y vaya un poco mayor como para esconderse en las noches de enero)



autohof

AUTOMOVILES DE IMPORTACION NUEVOS Y USADOS

Todos los vehículos garantizados de 6 meses a un año

Confíe en profesionales del automóvil

Ahora con la gran ventaja a su favor
de la bajada de aranceles



Ezequiel González, 32 — Teléfono 43 78 13 — SEGOVIA

ALGUARIN DE ARTE

enebro

MARQUES DEL ARCO, N.º 28.

40003 SEGOVIA

PINTURA — ESCULTURA
OBRA GRAFICA
MÚLTIPLES — ESTAÑOS
CERAMICA
ARTESANIA DE FIRMA

En 1987

El negocio del juguete en España alcanzó 75.000 millones de pesetas



En 1987, el mercado español del juguete alcanzó un volumen de 74.517 millones de pesetas, es decir un 3,7 por ciento más que en el año anterior. Alicante es la principal zona de producción, donde se factura el 45,1% del total, a la que siguen Cataluña con un 34,7 por ciento y Valencia con un 11,1 por ciento. En el resto de España se fabrica el 9,1 por ciento.

Respecto de los materiales utilizados para la producción, los plásticos ocupan el 83,5 por ciento, los metálicos el 12,5 por ciento, la madera el 3 por ciento y el caucho el 1 por ciento, de los que pueden desglosarse 22,5 por ciento para muñecas, 21 por ciento para juguetes mecánicos y 40 por ciento para otros tipos de juguetes.



El sector del juguete español inició un paulatino proceso de evolución desde comienzos de la década de los 70, cuando la estrategia competitiva se apo-

yaba en los bajos costes de la mano de obra. El incremento de la eficacia productiva, una mayor exigencia en la calidad y acabado de los productos, la creación de una imagen, una información más amplia sobre el mercado nacional y el extranjero y la incorporación de nuevas tecnologías, son los principales factores que han intervenido en esta transformación, a la que debe sumarse un criterio de creatividad y experimentación para abrirse a nuevas posibilidades.

Así, por ejemplo, Mattel España dispone de su propio Departamento de Investigación y Desarrollo que controla que las características de los juguetes de participación se amolden a las particularidades de los consumidores españoles y crea productos para los mercados nacionales e internacionales, a la vez que desarrolla productos que no se comercializan en nuestro país sino que van dirigidos a mercados exteriores.

EL SECTOR DEL JUGUETE EN ESPAÑA

El mercado español del juguete abunda en obstáculos y dificultades. Detrás de la enternecedora imagen de muñecas, cochecitos, guerreros espaciales y ositos de peluche, subyacen problemas que no resulta fácil superar.

Este mercado se halla prisionero de los vaivenes de la moda, de la mediatización que imponen los adultos, que son los que poseen la capacidad adquisitiva, de la imposibilidad de establecer límites entre lo que puede o no considerarse juguete (lo que permite ingresar al mercado al material escolar, los artículos deportivos, los aparatos electrónicos y otros productos), así como de una fuerte competencia y un alto margen de riesgo.

A ello debe sumarse la estacionalidad, la temporalidad de las ventas, ya que el 75% de ellas tiene lugar en los tres últimos meses del año. Sin embargo, aún no existen alternativas de un régimen contractual para el sector que posibilite la periodicidad de las ventas realizadas. De acuerdo a un estudio realizado por la Generalitat de Valen-

El Milagro del Diesel



Nuevo Citroën BX Turbo Diesel

INTERCOOLER

Más de 1.400 kilómetros sin repostar.

Cuando Citroën aplica toda su experiencia para poner a su disposición un nuevo automóvil, el resultado de su liderazgo es el BX TRD Turbo Diesel con Intercooler, el milagro del Diesel.

Un coche que conjuga potencia y fiabilidad, seguridad y confort, prestaciones y economía gracias a la aportación del Turbo con Intercooler, que le hace conseguir mayores prestaciones con menor consumo.

Las cifras hablan por sí mismas. El Citroën BX TRD Turbo Diesel alcanza 180 Km/h de velocidad punta. Con sus 90 CV de potencia, se pone de 0 a 100 Km/h en sólo 10,8 segundos. Es el milagro de las prestaciones.

Con un consumo de 4,5 litros cada 100 Km a una velocidad estabilizada de 90 Km/h, dispone

de una autonomía de 1.400 Km/h, es decir, cruzar el país de punta a punta sin parar a repostar. Es el milagro de la economía.

Pero la economía del BX TRD Turbo Diesel se nota también en su mantenimiento: cambio de aceite en el motor cada 10.000 Km, y en la caja de cambios cada 40.000 Km y suspensión hidroneumática Citroën garantizada por 2 años o 100.000 Km (el primer límite alcanzado). Este motor diesel, concebido por los especialistas como el más sobresaliente del mercado (han sido fabricados más de 1.570.000 motores), hace del BX el modelo diesel más vendido de su categoría en Europa.

Y una razón más para decidirse, su sistema de frenos con ABS y el aire acondicionado, que se incluyen en el pack opcional, a un precio real

mente competitivo, así como su confort excepcional derivado de un equipamiento de serie, alto de gama.

Dirección asistida.
Tapizado terciopelo con armonía interior negra.
Asientos tipo GTI.
Cierre centralizado.
Elevalunas eléctrico delantero y trasero.



Pre equipo de radio.
Cristales tintados más cortinas traseras.
Lava limpia luneta trasera.
Pack opcional: frenos ABS más aire acondicionado y llantas de aleación.

CITROËN BX TRD TURBO DIESEL
LA FUERZA DE LA TECNOLOGIA

VICENTE LEAL VARGAS, S.A. Concesionario Oficial Citroën.

Guadarrama, 15. Polígono Industrial. Tels: 42 14 05 - 42 23 33. Segovia.

cia, existen 2.000 puntos de venta en España que, durante todo el año, venden juguetes de forma compartida, pero sólo son 200 los detallistas exclusivamente especializados en la venta de juguetes. En las campañas de Navidad y Reyes, los puntos de venta llegan a 20.000. Los detallistas, especializados o no, representan el 65 por ciento de la venta y los grandes almacenes e hipermercados se encargan del 35 por ciento restante. Unos 250 mayoristas colaboran con los fabricantes en la distribución de los productos.

Esta estacionalidad —entre otros inconvenientes—, favorece la atomización del mercado. En la actualidad, de las 313 empresas jugueteras españolas, sólo tres tienen más de 200 empleados. 26 ocupan de 51 a 200 trabajadores, 104 cuentan con menos de 50 y 180 tienen menos de 10 empleados.

LOS JUGUETES AYUDAN A CRECER

Todos estos factores han hecho posible que, en la actualidad, la fabricación de juguetes en España haya alcanzado un nivel de variedad y calidad que le permite competir en niveles

igualitarios en los mercados internacionales. De hecho, España se halla entre los diez primeros países exportadores de todo el mundo, compitiendo frontalmente con Gran Bretaña por el noveno lugar.

Durante el primer semestre de 1988, las exportaciones españolas del sector crecieron un 29,55 por ciento respecto del mismo periodo en 1987. El principal comprador es Francia, con 2.102 millones de pesetas, seguida por Estados Unidos con 739 millones, Italia con 630, Gran Bretaña con 645 y RFA con 427 millones. En el mismo periodo, las importaciones aumentaron en un 61,30 por ciento respecto del año anterior. Los principales proveedores españoles son Hong Kong con 668 millones de pesetas, Taiwan con 637, Italia con 400, RFA con 342 y Japón con 279 millones.

IR HACIA ADELANTE

Barbie —la muñeca más famosa del mundo—, así como los Masters del Universo, la Familia Corazón, los Popples o juguetes de participación como Auto-Cross, Moto Dakar y Pica-pica son algunos de los populares productos que fabrica Mattel España, una de las empresas

líder que en 1987 ha alcanzado el primer puesto en participación de mercado.

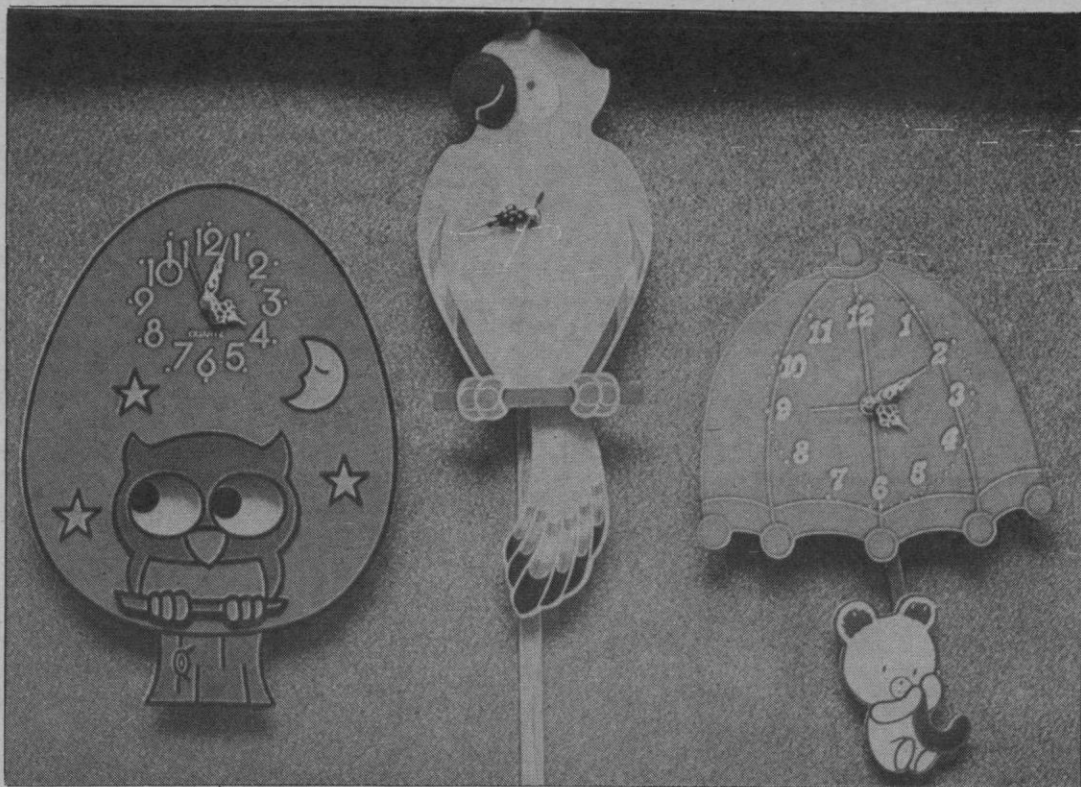
Entre los factores que intervienen en su extraordinario crecimiento deben tenerse en cuenta la capacidad empresarial por anticiparse a los rápidos cambios del mercado, la creación de

productos con perspectiva de «vida duradera» que inducen la creación de «familias», la gama de juegos de participación en los que el niño puede intervenir de manera activa y el atractivo y elevada calidad de sus productos.

Otra de las razones que fundamenta el crecimiento de la empresa es su propia fortaleza. En efecto, Mattel España ha facturado, durante 1987, por valor de 5.747 millones, de los que 282 millones corresponden a la

exportación y el resto al mercado nacional. En 1987, el sector ha invertido en publicidad 3.800 millones de pesetas. De ellas, 800 millones corresponden a la mencionada empresa, cuya eficaz estrategia le permite superar las dificultades del mercado y continuar con su proceso de crecimiento que se plasma, ahora, en nuevas y emocionantes posibilidades de diversión para los niños.

U. A.



GERAROTOS S.L.

Tableros para la Construcción Nacionales y Extranjeros



OFICINA
Calle Tío Pintado, n.º 3 Teléf. 43 75 92 SEGOVIA
NAVE INDUSTRIAL
A 6 Kms. En la Ctra de Segovia a Soría - Teléf. 43 04 79



HOTEL PUERTA DE SEGOVIA

118 habitaciones, todas con baño

CONVENCIONES - BODAS y BANQUETES

Restaurante.—Gran servicio a la carta

Bar VELADIEZ



CAVA
PARÉS BALTA

PISCINAS
PISTAS DE TENIS
VOLEIBOL
FUTBITO
BALONCESTO

Aparcamiento
para 500
vehículos

Carretera de Riaza, s/n.
Teléfono 43 73 50 (3 líneas)
LA LASTRILLA
SEGOVIA



La PIFA, pajarita de los Reyes Magos

Por **María Palmero Díez** (11 años)



10-9-8-7-6-5-4-3-2-1-0. El cohete había despegado con normalidad de la base espacial; acercándose poco a poco al trasbordador espacial donde Oscar, César, María y sus padres deberían pasar seis meses rodeados de multitud de avances técnicos que el resto de las familias de la Tierra casi no se podrían imaginar.

Su vida era muy fácil, aprétaban un botón y la cama hecha, otro botón y la mesa puesta; y así todo a su alrededor. También su profesor era especial. Grandes ordenadores les impartían día a día las enseñanzas.

El tiempo había transcurrido muy rápidamente y eran felices en su nuevo hogar. Pero se acercaban las fiestas más esperadas por los niños de la Tierra. Que para ellos ese año sería totalmente distinto de lo que había sido hasta ese momento. Era la víspera de Navidad.

Aquel día todos habían ayudado a poner la mesa, en la cual se veían varios jarrones de flores multicolores cultivadas cuidadosamente para unos experimentos por su papá.

Sentándose a cenar tomaron concentrados exquisitos de caviar, de langosta, de salmón... pero estos deliciosos manjares no pudieron suplir las Navidades que otros años habían vivido en la Tierra rodeados de sus abuelos, tíos, primos, etc.; les faltaba ese amor familiar, y todo lo que de especial representaban esos días.

Viendo el padre la tristeza de sus hijos pidió conexión con la Tierra, para que los niños vieran esa Navidad que tanto añoraban y a esos familiares que se encontraban tan lejos.

Vieron las luces, las tiendas llenas de gente, los escaparates llenos de juguetes, observaron el bullicio y la alegría que a ellos les faltaba.

Con éstas y otras añoranzas fueron transcurriendo sus Navidades. Pero cuando su tristeza llegó al límite fue en la cena de noche de Reyes.

Los padres, no menos tristes, les querían hacer comprender que su misión en aquel lugar era muy importante y por esa razón habían tenido que renunciar a su árbol de Navidad luminoso, a

su gran y tradicional belén que ponían en sus ratos libres a lo largo de los quince días anteriores a Navidad, así como a los regalos que les esperarían pacientemente en sus solitarias habitaciones cuando volviesen de nuevo a su hogar.

Los niños entendieron estas explicaciones pero no las podían aceptar.

Para animarlos dijo el padre:

—«Ahora mismo conectaremos con la Tierra y podréis ver una cabalgata de Reyes. Este será nuestro regalo de esta noche».

Al instante se efectuó la conexión prometida, y los niños se metieron en este ambiente de alegría e inocencia. Habían comenzado a vivir la noche de Reyes. Con tanta realidad la vieron, que César el más pequeño extendió su mano a Melchor su Rey preferido que en estos momentos acercaba su mano a otros niños que se encontraban próximos a él.

Oscar y María, ya más mayores, sabían que esos regalos que tanto deseaban no estarían

allí a la mañana siguiente cuando se despertasen.

De los ojos de Oscar brotaron unas lágrimas silenciosas que no pasaron desapercibidas para la PIFA:

—¡Oh, un niño llorando en la noche de Reyes!, llora porque está en el espacio y mañana al levantarse no tendrán ni él ni sus hermanos ningún regalo. Esto no lo puedo consentir, para eso soy la pajarita que informa a los Reyes Magos sobre el comportamiento de todos los niños.

Volando con todas sus fuerzas se posó sobre el hombro de Baltasar y le cuchicheó al oído el problema que a última hora había surgido.

Baltasar se lo dijo a Gaspar y éste con rapidez y habilidad a Melchor.

Mientras, en el trasbordador se cerró la conexión con la Tierra:

—«Id a la cama. Es tarde», ordenó la madre.

—«¿Pero... dónde está César?», preguntó el padre.

—«No sé, estaba aquí hace un momento», dijo María.

—«¡César, César, ¿dónde estás?!», preguntó Oscar.

—«Estoy aquí, limpiándome los zapatos para dejarlos al lado de la cama, porque esta noche van a venir los Reyes».

—«Venga, limpiemos todos nuestros zapatos» —propuso el padre— «luego los dejaremos en nuestra habitación. Quizá a los Reyes les dé tiempo de llegar hasta aquí».

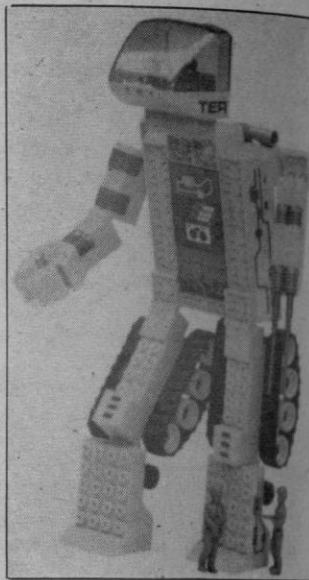
Felices pero muy nerviosos, los niños al final se durmieron, pero por el contrario los padres se entristecieron pensando en la mañana siguiente, pues ellos sabían que sería imposible que Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente pudieran llegar hasta allí.

En la Tierra los Reyes habían empezado el reparto de los regalos que los niños habían pedido en sus cartas.

La noche había sido muy larga. Solamente les quedaba de atender una carta. Era la de los niños que se encontraban en el espacio de los que la PIFA había informado.

Pensaron un momento para decidir dónde iban a dejarles los regalos. Intervino la PIFA:

—«No tardáis nada con vuestros camellos mágicos en ir al espacio; además, ya os dije que esta noche Oscar estaba llorando porque mañana no tendrían sus regalos».



—«Iremos ahora mismo», dijo Gaspar.

—«No podemos consentir que mañana ningún niño, aunque esté lejos, se quede sin regalos», intervino Melchor.

Con los camellos cargados de ilusión, llevaron el pedido que los niños habían hecho en su carta guiados por la Estrella de Oriente.

Llegaron al trasbordador y se asomaron a las ventanas hasta que al fin encontraron la de la habitación de los niños. Muy despacito, con cautela, penetraron en ella y dejaron todos los regalos de la familia. Cuando se disponían a salir de la habitación, María se despertó. No podía dar crédito a sus ojos y empezó a gritar: «¡César, César, Oscar, papá, mamá, han venido, han venido, están aquí, ya se marchan!».

—«¿Quién, hija?», preguntó la madre.

—«¡Los Reyes, los Reyes, han venido los Reyes!».

—«Asomémonos a la ventana», sugirió Oscar.

Caminaron todos hacia ella pero ya estaban lejos. Pero alguien se acercaba. Era la PIFA que les quería decir adiós.

—«¿Quién les habrá dicho que estábamos aquí?», murmuraba Oscar lleno de admiración.

—«Se habrán enterado por las estrellas», añadió César.

Pero los más sorprendidos eran los padres: ¿Había sido verdad o quizá sería una ilusión infantil? Daba igual. Los juguetes estaban allí y también esa ilusión que estaban compartiendo aquella noche. ¡Quizá ellos se habían vuelto niños otra vez!

Técnicas de limpieza al servicio del entorno urbano

• Recogida de residuos sólidos urbanos

• Recogida y tratamiento de residuos industriales

• Limpieza y mantenimiento de vías públicas y zonas verdes



• Ingeniería de saneamiento urbano e industrial

• Eliminación de residuos: • Vertidos controlados

• Desratización

• Limpieza y conservación de la red de alcantarillado

somos expertos



SEMAT

ASEO URBANO s. a.

Busque su tranquilidad

munat
seguros

— SEGUROS GENERALES

— Automóviles
— Multirriesgos

— HOGAR
— COMUNIDADES
— EMPRESA Y COMERCIOS

Paseo Conde Sepúlveda, 11 Teléfonos 42 08 86
Avda. F. Ladreda, 12 - 3.º 42 05 84

SEGOVIA

...Y TAMBIEN A TI TE ENVIDIAMOS

Por **Enrique Garla**

— Hay dos cosas que deben perseguirse en la vida; la primera es conseguir lo que se quiere; tras esto, disfrutar de ello. Sólo los más sabios logran lo segundo. (Logan Pearsall).

Cuando nos encontrábamos con dudas respecto al tema a elegir para nuestra colaboración en el Extraordinario de Navidad, la suerte, una vez más, quiso favorecernos poniendo ante nosotros el primer anuncio que este año leíamos en relación con el menú que, para la noche del Fin de Año, ya ofrecía un conocido restaurante no muy lejano a nuestra ciudad. Y si nos detuvimos a pensar en esos Jefes de Cocina que ya estarían seleccionando conocimientos para que una nueva combinación de manjares (sin olvidar los platos típicos y tradicionales) más valorase su creatividad y arte, y sirviera para enriquecer las mesas en las que, a su alrededor, muchas familias habrían de reunirse para celebrar la Nochebuena o la despedida del año, también digamos que los recuerdos, en intento de querer rejuvenecernos, nos trasladaban a fechas en las que, igualmente, fuimos parte de otras comitivas alegres, en sus

citas con el champán, confetis y serpentinas.

Es verdad (y no debemos ocultarlo) que hemos sentido un poco de envidia al pensar en estos extraordinarios artistas, pero anotemos —compiando frase de un buen amigo— que no era amargura por considerarnos incapaces de imitarlos, sino que la sentíamos en calidad de **envidia sana**. Y he aquí la causa del por qué señalar que la suerte nos ayudaba, pues gracias al motivo y a la felicidad gastronómica que siempre ellos nos preparan, propósito pronto hicimos de crear, también nosotros, una especial receta que, al aceptarla y consumirla, a todos pudiera hacernos sentir nuevas alegrías. Una receta que se engendra por el deseo de ser uno más a colaborar en los Movimientos, Asambleas o Exposiciones que sobre el tema «Derechos Humanos, 1948-1988», vienen celebrándose en cualquier región de nuestro país o en Nación del mundo, pues colaboran-

do en ese fin que a tanto obliga, y queriendo recorrer caminos que nos lleven a encontrarnos con hermanos que reclaman justicia para sus derechos y que precisan alimentos, medicinas, ropas y Amor, seguro es **que haremos Navidad**. Y hasta es posible que con nuestra entrega a ellos, más fácil será el repetir la Gran Fiesta de aquel día en que naciendo el Hijo de Dios, se nos dio a conocer el afecto más supremo y desinteresado.

Reconocemos las dificultades porque son mucho los rincones —a veces demasiado cercanos a nosotros— en que hallaremos desigualdades y oiremos voces de auxilio; en los que hallaremos a quienes viven —si vivir es padecer hambre, miseria y abandonos— con la esperanza puesta en los que podrían socorrerles. Y es por ellos, por sus llamadas angustiosas, por lo que hoy habremos de querer que en esta nueva Navidad ya se cumpla la hora en que despertemos de nuestros silen-

cios. Y para despertar conciencias y anular distancias, hoy nace la **única receta** que puede hacer cambiar muchas cosas. La receta que contiene abundancia de

de las muertes por desnutrición deben avergonzarnos.

Se habla de cifras escandalosas cuando se citan las de hombres, mujeres, niños y ancianos



Amor. Amor acompañado de firmeza para lograr que los derechos humanos lleguen a tierras donde los sufrimientos alcanzan proporciones gigantescas y don-

que hoy son víctimas del hambre, marginación o violencia. Pero bueno será que nos detengamos en este punto para añadir que ya no es admisible el que al

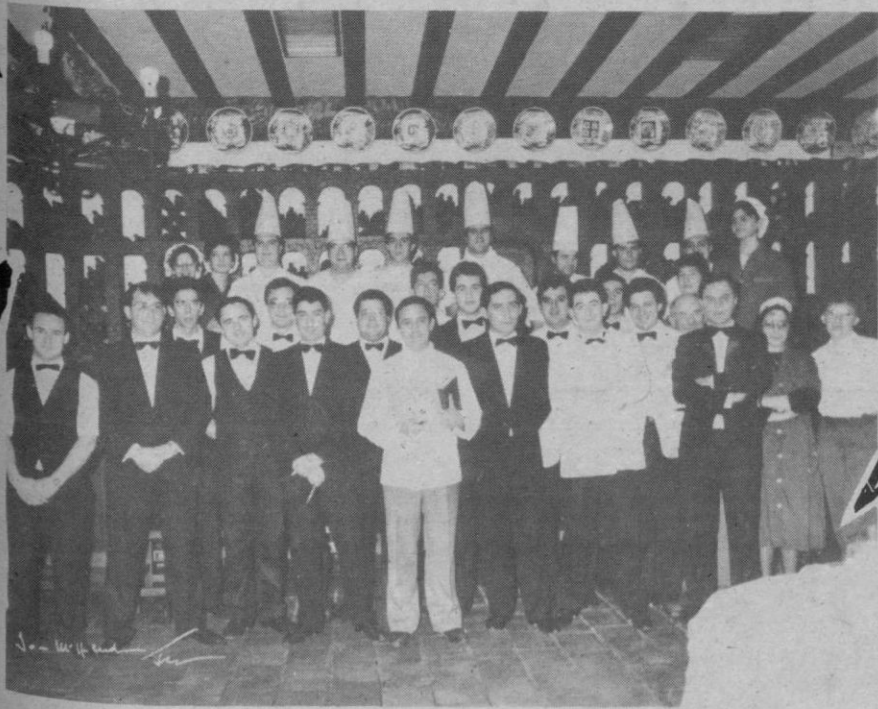


Restaurante Típico
Castellano

José María

Cocina clásica regional y de temporada

Cronista Lecea, 11 • Teléfono 43 44 84 • Segovia



FIELES A LA AMISTAD, ESTAMOS A SU SERVICIO

FELIZ NAVIDAD Y
VENTUROSO AÑO 1989

MENAJÉ
ARTICULOS DE IMPORTACION

**Ferretera
Segoviana**

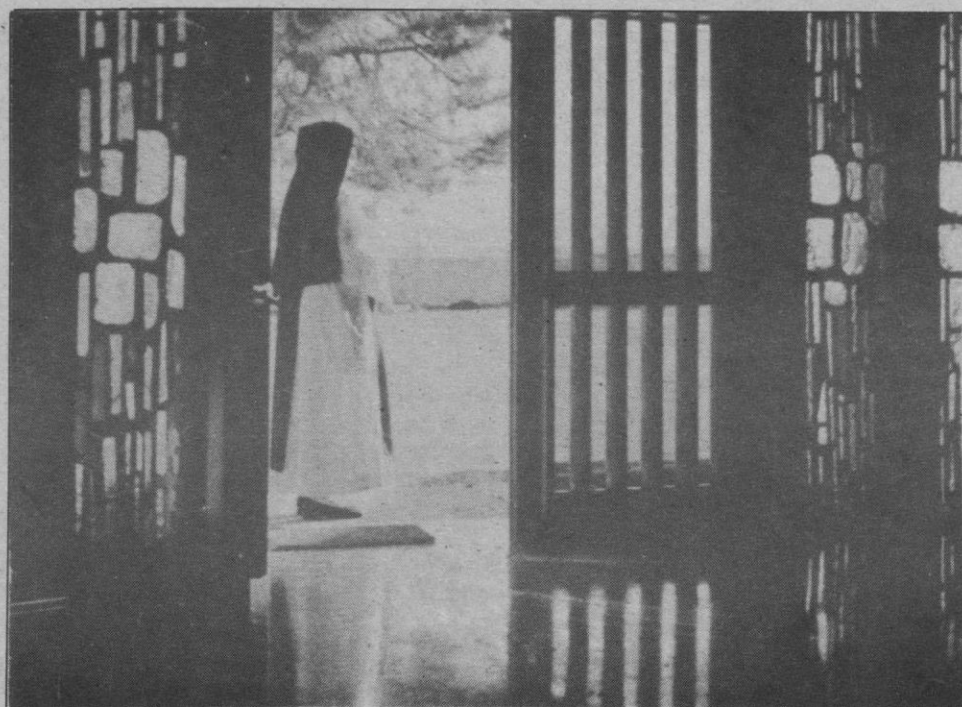
Teodoro Morcayo

Alferez Provisional, 9
Teléfono 424000

Segovia

referirnos al gran problema, que debe estremecernos, sólo sirvan de antecedentes las que se escriben con referencia al Tercer Mundo, pues creemos que este proceso de calamidades y angustias ya quedan desarrollados en muchas tierras de nuestro Planeta y aumenta el número de ciudadanos afectados.

Pues bien; estamos en diciembre y ya a las puertas de celebrar el nacimiento del Salvador. Y si muy pronto se nos volverá a recordar que para la Sagrada Familia no había lugar en la posada, hagamos promesas de que nuestro hogar siempre estará abierto para el que necesite de nuestros auxilios; que no volveremos a ser protagonistas del extraño cristianismo con el que nosotros mismos nos engañamos; que abandonaremos la triste conducta que de El nos está alejando y que pensaremos, muy seriamente, en la reflexión que marcará nuestra ascensión humana. Una ascensión que sólo se alcanza dejando atrás silencios y abandonos, pues si seguimos fracasando en nuestra convivencia con los demás, jamás dejaremos de estar «abajo»; abriremos más abismos y no conoceremos lo que se ofrece «arriba». Y es que el camino para esa ascensión está, y se nos brinda, en la ruta que El recorrió. Un ca-



mino que no acabamos de aprender —ni vislumbramos— porque para nosotros «subir» es una cosa, y para Dios es otra muy diferente. Nosotros pensamos que «subir» consiste en estar por encima de los demás, aunque los pisemos, maltratemos o abandonemos. Y El nos enseña que es todo lo contrario: Que ascender no consiste en llegar a ser servido, sino en servir a los demás.

Cambiamos y dejemos de practicar el extraño cristianismo que ahora le ofrecemos. Y para ayudarnos en la empresa, valga lo que nos enseñó estando entre nosotros: Vivió en los niveles humanos más sencillos y, en todo

momento, trató de decirnos dónde no está y dónde está la altura humana. Y si quiso acompañarnos aquí «abajo», fue para enseñarnos cómo se sube para llegar «arriba».

Meditemos en todo lo que vamos escribiendo y examinemos lo que sucede en la ciudad misma en que vivimos: Será suficiente.

Recordemos el misterio insondable de ese Dios infinito que sabe lo poco de fiar que somos, pero que aún nos cree y espera más de nosotros; y presentemos, en la próxima Navidad, nuevos propósitos para hacer

posible que cuando El diga al Padre: «Quiero que los que me han confiado estén conmigo allí donde yo esté, todos merezcamos el Reino de su Gloria.

Pero este premio, y he aquí el por qué de nuestro título, sólo lo recibiremos si nuestros nombres quedaron inscritos en el libro de los que trabajaron por el bien de sus hermanos enfermos, ancianos o marginados, y por la paz del mundo. En el libro de los que se sacrificaron y se impusieron la tarea de hacer posible que los Derechos Humanos no clasifiquen destinatarios.

Y a éstos, como a ti Ana, **si que os envidiamos...** La ocasión, en tren único para llegar a ese desti-

no, sólo una vez se nos ofrece. Pero claro quedaba que con referencia a ti, tú no lo dejarías pasar, pues si es cierto que siempre hay una acción que demuestra la «casta», fácil era adivinar que no podía ser de otra manera. Y así se cumplía, pues cuando tu abuelo Fructuoso era viajero de un tren que conmemoraba su centenario, ya largo tiempo hacía que tú, en otro tren, ya iniciabas el especial viaje para el que no todos estamos preparados. **Tu lo conseguías y estás disfrutando de ello.** Y por esto decimos que **también a ti te envidiamos.** Pero, igualmente, con sentimiento de envidia sana.

Tus enfermos, ancianos o marginados pueden vivir tranquilos porque los cuida un ángel. Tu presencia, allí donde tú estés, les dará alegría. Tu obra, Ana, dejará semilla.

Así será: Estamos seguros.

NOCHE DE ESTRELLAS

Todo el cielo es hoy estrellas pero ¿cuál será la mía? Borrare el aire, y las huellas que no las vea María.

La noche es alta y es fría. más alientan cien centellas al ángel que a mí me guía y mis sandalias son bellas.

Señor ¿Y qué tendrán ellas que no tenga mi vigia que en el brillo de sus mallas se me ha hecho la noche día?

Digo por lo que decía que a Belén camino y sellas la sed de mi alferecía con la sed de las botellas.

José es doncel, y doncellas las pajas que el frío estira Angeles por las estrellas y por los suelos María.

Te digo lo que decía sin meterme en más querellas. Puesto que mi amor ardía vi sin querer las estrellas.

Y pues eran todas bellas y un Niño entre ellas nacía para que alumbraran ellas la tierra alumbró María.

Allí la Muerte moría y allí borrando sus huellas donde era noche era día y donde hielos centellas.

Todo el cielo es hoy estrellas Ya he divisado la mía: La más bella de las bellas. ¿Digo su nombre? María

Apuleyo Soto

Y el verbo se hizo carne

Ha venido...; ha llegado...
Un niño nos ha nacido
y este Niño que ha venido
no es sino el Verbo Encarnado...

Nace de una Madre Virgen
y el Padre Eterno es su origen...
El Padre nos le ha donado
y el Hijo se ha anonadado!

¡Gloria a Dios en las alturas!...
¡Bendito quien así viene
a darnos cuanto contiene
y llenarnos de venturas!...

Acojámosle gozosos,
con humildad y confianza,
con mucha paz y esperanza,
poniendo en El nuestros ojos...

Gracias os damos, Señor,
por un don tan inefable:
¡Un Infante tan amable:
que trae del Cielo el Amor!...

El Amor es su bagaje
y no trae otro equipaje,
pues con Amor y pobreza
va a realizar la proeza
de obrar nuestra Redención.

J.-E. Cereceda



AGENCIA
FUNERARIA

SANTA TERESA

43 00 28
Coches, 11 Teléfonos 42 58 10 SEGOVIA
42 50 61

TRASLADOS
PROVINCIALES - NACIONALES
INTERNACIONALES



frutaSegovia
S.A.

**CENTRO HORTOFRUTICOLA
MAYORISTA**

La boutique de las frutas

Guadarrama, Parcela 109-B
Polígono Industrial «El Cerro»
40006 SEGOVIA

Teléfonos: 43 57 90 - 43 57 95
42 78 15 (particular)

MONCLÚ8

LA INOCENTADA

Por **Pablo Pastor**

El día 28 de diciembre es fecha marcada en el calendario con ciertos tintes costumbristas desde tiempos remotos. La broma, ciertamente pesada muchas veces, la burla, la mofa, la simple tomadura de pelo, se dan cita en ese determinado día y en numerosos países, sobre todo en la órbita geográfica occidental y latinoamericana. Pero la conmemoración tiene un trasfondo mucho más real, histórico y dramático. La degollación de los Santos Inocentes es uno de los sucesos que, juntamente con la adoración de los Reyes y la huida de Egipto, siguieron al nacimiento de Jesús, y cuyo relato es asunto o materia del segundo capítulo del Evangelio de San Mateo.

San Mateo es el único evangelista que refiere estos sucesos. Los demás no hacen alusión alguna, ni siquiera el mismo San Lucas con ser tan detallista sobre la infancia del Salvador. Los historiadores antiguos y en particular Josefo, que cuenta muy por menudo la vida de Herodes, tampoco hace mención de este inhumano de-

güello. Este silencio ha llevado a muchos exegetas racionalistas a negar o a discutir la veracidad del relato evangélico, y a tildarlo de leyenda o de cuento oriental, hábilmente concordado con las profecías. Refiere Josefo un suceso muy similar al de la matanza de los Inocentes: dice que aquel tirano mandó fuesen muertos cuantos de su corte se habían declarado partidarios de los fariseos cuando éstos anunciaban que cesaría el gobierno de Herodes, y que su descendencia sería destronada y sustituida por otra dinastía. A tales extremos de odio le llevó la pasión de dominar que, por unas sospechas, no perdonó ni a los miembros de su propia familia; cinco días antes de su muerte ordenó que también su rebelde hijo Antipater fuese ejecutado. «En la casa de Herodes, mejor es ser puerco que hijo».

En cuanto al aspecto costumbrista, he tratado de investigar sobre su naturaleza sin lograr detectar antecedente alguno. Los eclesiásticos a quienes he consultado, desconocen la procedencia, las raíces de ese há-



bito popular que seguramente nació en tiempos inmemoriales, cuando a alguien se le ocurrió la idea de gastar una broma cargándola en el haber de la cruenta efemérides, suceso ocurrido en el I año de nuestra era cristiana, en la que los niños betlemitas fueron víctimas de la crueldad de Herodes.

¿Cuántas bromas se habrán gastado el día 28 de diciembre, a través de los siglos? ¿Quién está exento de sufrir burla o escarnio en tan inquietante fecha? ¿A quién dedicaremos nuestra tradicional tomadura de pelo en la presente edición? Alerta, atención, precaución y cautela; estamos a escasas fechas de ese día 28, que este año cae en miércoles y que a lo mejor, o a lo peor, nos depara una ingrata sorpresa. O, mira por donde, nos despierta la apetencia, el regusto de provocar la risa, incluso la hilaridad de las personas de nuestro entorno, gastando una insólita inocentada a un compañero de trabajo o familiar que, claro está, sepa soportar con buen talante la acaso «broma de mal gusto», pero que a nuestro juicio no deja de constituir un «detalle» de amistad y confianza. Por si «las moscas», les prevenimos contra «la inocentada» que está a punto de caer. Ya verán como al final, yo mismo resulto víctima de «la inocentada».

Como simple anecdotario referido a la efemérides, les presentamos algunos ejemplos de

la popular «inocentada», a través de personajes relevantes de la escena segoviana.

ANTONIO HERNANDEZ PEREZ
GOBERNADOR CIVIL
DE SEGOVIA

Fue en Zamora, lugar de mi nacimiento, y la recuerdo porque causó impacto en toda la población.

Nació como un trabajo periodístico para opositar a una plaza

de redactor en uno de los diarios de la capital. Tal fue la calidad del trabajo que la dirección decidió darla a conocer, precisamente en el día de los Santos Inocentes, como broma o chasco, como inocentada.

Con apoyo de un montaje fotográfico se daban a conocer las causas del desastre y resultó que casi todo Zamora desfiló por el lugar a comprobar lo que en letra impresa se narraba. El trabajo era «Un posible hundi-



- ◀ SISTEMAS DE MARCAJE Y CODIFICACION
- ◀ BALANZAS ELECTRONICAS
- ◀ SISTEMA AUTOMATICO DISPENSADOR DE BOLSAS "SERVIBOLSA"

Distribuidor en Segovia.

TOINCA

D. Juan Manuel de Frutos

Plaza Doctor Gila, 4 - 40001 Segovia tel: (911) 43 49 35



Salomé

Alta Bisutería, Platería
y Objetos de Regalo

Alfárez Provisional, 7
Tel. 43 26 56
40005 SEGOVIA



Brinde con
L'xantell



Mesón Restaurante *El Cordero*

SALONES PARA BANQUETES Y BAUTIZOS
*Gran servicio a la carta y variedad de raciones
en el Mesón*

Especiales asados en horno de leña

Dirección: Angel García Cortés y Gregorio Martín Hernando

Calle del Carmen, 4 y 6 — Teléfonos 43 33 46 - 43 41 80 - 43 51 96 — SEGOVIA

miento de la cúpula bizantina de la catedral».

El cimborrio, como cariñosamente se la conoce a la cúpula de la catedral zamorana, sirvió en el día de los Inocentes para demostrar el mimo y el cariño que se profesa a uno de los orgullos zamoranos en la monumentalidad de la capital.

La inocentada que no es más que el engaño o el ridículo en que uno cae por descuido o por falta de malicia, causó impacto en mi ciudad.

**JAVIER REGUERA,
PRESIDENTE DE
LA DIPUTACION PROVINCIAL**

Tengo dos amigos, uno de los cuales es militar, y ambos muy partidarios de gastar bromas. Hace algunos años, al amigo paisano se le ocurrió la siguiente inocentada: Insertó en EL ADELANTADO DE SEGOVIA un anuncio, ofertando la venta del piso del amigo militar, cuyo valor sería de unos 8 millones de pesetas, al precio de dos millones. Situación, características y el teléfono de referencia. Durante quince días al menos, el teléfono del amigo castrense no dejó de sonar un solo instante, ya que realmente constituía una verdadera ganga para cualquier hipotético comprador.

Imagínese las continuas molestias que tuvieron que sufrir los componentes de la familia de mi amigo, y tratar de deshacer el entuerto en que les había metido el amigo común.

**VICTOR MARTIN FERNANDEZ,
DELEGADO TERRITORIAL
DE LA JUNTA DE
CASTILLA Y LEON**

No me resulta fácil contar una inocentada ya que tengo que agradecer a mis familiares y amigos la delicadeza de no ser proclives a tales bromas.

Sin embargo, aún estando a la «defensiva», alguna vez te tiene que tocar, y a mí me tocó hace unos años. Sabiendo mis «manías» respecto a los escritos en cuanto a márgenes, presentación, redacción, etc., en mi anterior despacho profesional, me la gastaron bien. Por esos días tenían que salir cartas circulares, recordando a los clientes los plazos para la declaración del I.V.A. del 4.º trimestre y los pagos correspondientes al último trimestre del ejercicio fiscal. Una vez redactada la carta, se envía un ejemplar a cada cliente. Pues bien, aquel día me encuentro a un buen amigo, sobre las dos de la tarde tomando una cerveza en los sitios que solemos frecuen-



tar. En un momento determinado me tomó por el brazo y me apartó del grupo, al tiempo que me mostraba una de aquellas cartas que había recibido por la mañana, según dijo. Le noté atorado, incluso violento conmigo, y ¡claro! ¡no era para menos! Aquello más que carta, era un nido hormiguero de faltas de ortografía y de sintaxis.

Al verla me quedé horrorizado, pensando en todas las copias que se habían enviado, en la imagen que habíamos ofrecido. El bochorno fue soberbio. Salí disparado hacia el despacho para comprobar la magnitud del desastre. Comprobé en la pantalla del ordenador: el texto estaba escrito tal y como me lo habían mostrado.

Al ver mi estado de nervios, las personas que trabajan allí decidieron terminar con la broma y recordarme que aquel día era el 28 de diciembre, los Santos Inocentes.

**JUAN HERRERO RUBIO
«JUANITO»**

Un día me llamaron por teléfono para decirme que se había escapado del matadero un novillo bravo y que como sabían que yo entendía de torear, que hiciera el favor de bajar para que

tratara de entretenerle hasta que consiguieran meterle dentro, o que la Guardia Civil acabara con el peligro. Que el novillo estaba cerca del propio matadero y por lo tanto no sería difícil ni peligroso para mi integridad física.

Salí corriendo hacia el Garaje España, cogí un capote de brega y raudo me encaminé deprisa

hacia el matadero (el antiguo). La gente que me veía ir a la carrera y provisto de un capote de torear, me preguntaba que hacia dónde iba y para qué llevaba el capote. Sin dejar de correr, contaba el caso, hasta que alguien me dijo: «Pero, ¿sabes qué día es hoy?». Claro está, era el 28 de diciembre, Los Santos Inocentes.

Volví a casa todo colorado, sofocado por la carrera, las prisas, y por la broma recibida, pero como tengo sentido del humor, supe encajar con buen talante la inocentada. Durante unos días sirvió de comentario a mis amigos, y para mi mismo, ya que tuve que repetir el hecho infinidad de veces.

**CANDIDO, MESONERO
MAYOR DE CASTILLA**

Corría el año 1950, cuando comenzaron a funcionar por el Azoguejo los guardias de tráfico. Por Navidad, los agentes municipales colocaban un gran cesto en mitad de la plaza para que los automovilistas que lo desearan dejaran un donativo.

Por entonces, había un representante de jamones en la calle de San Francisco. Yo tenía en mi poder algunas tarjetas comerciales suyas y con una de ellas envié a un camarero llamado Amando Carabias a su casa para que pidiera a la mujer del representante un jamón que no fuera ni grande ni pequeño. Le entregó la pieza, la bajé a la bodega y efectué un troque. Coloqué en una tela de saco (la denominan camiseta) un hueso de jamón y cartones y tierra hasta completar el natural volumen del jamón. Con la tarjeta de aquel señor se acompañaba el

supuesto jamón. Ambas cosas se las dejaron a los guardias. El representante que solía venir por el mesón a tomarse algunos chatos, recibía numerosas muestras de gratitud por parte de los guardias. Cuando el hombre llegó a casa, se armó la marimoreña. Me llamó por teléfono y me preguntó si no estaba por aquí Patiño o Patacolín. «Pues no, no están».

—¿Sabes lo que me han hecho? Pues han venido a mi casa a por un jamón y se lo han llevado a los guardias. ¡Les voy a denunciar!

—A mí qué me cuentas, hombre. Denúnciales, yo que quieres que te diga.

Al poco rato se presentó don Antonio.

—Voy a la Comisaría ahora mismo a denunciar este caso.

—Bueno, a mí que me cuentas.

—¡Pero si es un jamón que le han llevado a los guardias!

—¡Coño! pues acercate al cesto, coges el jamón y aquí no ha pasado nada.

—Claro, cómo voy a hacer eso, si me cogen recados. Paso mucho por delante de ellos. Cómo voy a hacer eso!

—Entonces, déjasele y quedas como un señor.

—Sí, hombre, y me cuesta 3.000 pesetas.

La cosa quedó así. Cuando después de Reyes juntaron todos los regalos para repartir entre unos 20 guardias, el jamón era unidad que no podía compensarse con otro lote y acordaron sortearle. Iban a proceder al sorteo, cuando dijo aquel gran agente llamado Gallegos que el jamón deberían regalarlo al jefe de la Policía Municipal (entonces)

Rigarve, s. a.

**Reparación Neumáticos
Rayados
Equilibrados**

**En Carretera de Soria,
abierto sábados tarde
y domingos mañana**

**Roble, 16 - Telef. 42 58 24
SEGOVIA**

Distribuidor oficial de

MICHELIN

GOODYEAR

PIRELLI

INTERESANTES DESCUENTOS

**Carretera Soria, Km. 188,800
(Frente Hotel Puerta Segovia)
Telef. 43 00 08 - LA LASTRILLA**



MELONES DE ALTA CALIDAD

FRUTAS RUFINO

**Toda clase de frutas
transportadas a Segovia
directamente
en camiones frigoríficos**

Avda. José Antonio, 27

SEGOVIA

Teléfono 43 19 25

ces era el señor Velasco), el teniente de alcalde encargado de la Policía. Fue una comisión muy ceremoniosamente a entregarlo. El señor Velasco que era un caballero, les aceptó el jamón, les dio las gracias y se despidieron. Al día siguiente llevó el jamón al restaurante «La Oficina» y encargó 30 raciones de callos para invitar a los guardias a merendar, y después comerse el jamón.

Cuál sería la sorpresa de Maxi, cuando a la hora de partir el jamón se encontró con cinco kilos de tierra.

DIONISIO DUQUE, RESTAURADOR

Hará unos veinte años de este suceso, una auténtica inocentada de la que yo fui la víctima. Fue por Navidad. Recuerdo que habíamos cogido un premio menor en la lotería del 22 de diciembre, algo así como un duro a la peseta.

Por aquel entonces, comprábamos jamones para regalar a los clientes y amigos y no nos resultó extraño que un señor nos ofreciera un par de piezas a muy buen precio. Eran dos magníficos jamones y su coste muy bajo, pero bueno, allá el

vendedor. Los compré y mandé que los colgaran junto a otros dos que había en un comedor de la planta alta y que estaba recién pintado.

A los dos días, mandé que me bajaran dos piezas de las cuatro supuestas colgadas en el referido comedor. Viene el camarero y me dice que en ese comedor tan sólo se encuentran dos jamones, exactamente los que había desde tiempo antes de efectuar yo la ventajosa compra.

La explicación fue sencilla. El pintor había descolgado los dos últimos jamones antes de proceder a pintar el comedor, los había echado por el balcón a un compinche, y éste fue quien después me los vendió como ganga. Ni que decir tiene que tras el lógico enfado, acepté como inocentada la tomadura de pelo a que había sido sometido.

JOSE MARIA RUIZ, RESTAURADOR

Fue hace cuatro años. Un amigo que tiene un restaurante en Santander, vino a verme a Segovia todo contento y al mismo tiempo preocupado. Había recibido una carta en la que se

le comunicaba haber sido elegido para servir un almuerzo en La Moncloa, con motivo del viaje a España del presidente norteamericano Ronald Reagan. La carta en cuestión estaba redactada en los siguientes términos: «Persónese en estas oficinas antes del 31 del presente mes, para ultimar detalles. Mantengan absoluto secreto por razones de seguridad». Me pidió el favor de que le acompañara a Madrid, al palacio de la Moncloa. A las 8 de la mañana, ambos nos encontrábamos en recepción y entregamos la carta. Nos acompañaron a una sala de espera y nos rogaron que permaneciéramos allí. Cansados de esperar, puesto que habían transcurrido dos horas, por fin se nos acerca una señorita para hacernos un montón de preguntas, y al final decimos que deberíamos volver a la semana siguiente, porque el secretario particular del presidente no se encontraba presente.

La segunda visita, resultó más diligente pero no satisfactoria. La misma señorita nos recibió para decirnos que el secretario no sabía nada del asunto. Mi amigo muy disgustado se lo contó al gobernador de Santander. Este, lo único que le dijo fue que tuviera paciencia y esperara. Pasaron los días y la impaciencia llegó a límites extremos.

El día 28 de diciembre, me llama mi amigo para contarme esto: «Me han dado la inocentada de la desilusión. He recibido una carta con igual sello y firma que la anterior y con este texto: El banquete en La Moncloa lo servirán los Santos Inocentes. Un saludo».

JOSE MARIA HEREDERO ARRIBAS, FOTOGRAFO

Dice José María que se trata de «Una nueva técnica fotográfica», de la que ofrecemos reproducida una muestra tras el proceso en el laboratorio.

Los actuales químicos alemanes de la fotografía, han descubierto últimamente una fórmula de revelado sencillo para cualquier procedimiento cuya composición es la siguiente: Un gramo de alcohol, un gramo de acetona, medio de parafina (ce-



ra virgen) y dos gotas de glicerina. Bien disuelto, se aplica sobre la imagen impresa «muy lentamente», e inmediatamente aparece una bella imagen del gran campeón ciclista Pedro Delgado.

IRENEO ALVAREZ, CONCEJAL DEL AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA Y RESTAURADOR

Hace algunos años, un 28 de diciembre de 195... Segovia amaneció con una gran nevada. A un amigo, segoviano muy conocido se le ocurrió gastar una broma o inocentada, consistente en dejar un billete de cinco pesetas atado con un hilo y sobre la nevada acera de la Calle Real. El, desde un portal tiraba del hilo cuando alguien se inclinaba para tratar de hacerse con el por entonces importante billete. Así fueron sucediéndose las chirigotas de los presentes, mientras los incautos transeúntes «picaban en el cebo». De pronto viene un chaval que había presenciado la repetida inocentada, se plantó ante el billete, pisó el escondido hilo y arreó con el billete a la carrera. Las risas fueron mucho más fuertes y ruidosas por parte del grupo, y la inocentada sufrida por nuestro común amigo todavía es recordada por estas fechas.

MAXIMO ESCOBAR AGUDO, RESTAURADOR

Ocurrió hace veintitantos años. Encargo telefónico de una gran paella y tortillas para una

veintena de internados de la Residencia Provincial de niños de la Diputación Provincial. Era la víspera del 28 de diciembre y el servicio para el día de los Santos Inocentes.

Preparamos el encargo y junto a un camarero lo bajé a la Residencia en el 600 que por entonces era mi vehículo particular y para todo uso. Pregunto en recepción que dónde lo tenemos que dejar, y allí nadie sabe nada de nada. Inmediatamente comprendo que he sido víctima de una inocentada. Mi reacción fue la lógica en estos casos. Dejamos el «encargo» en la cocina de la Residencia y al rato volvimos con otras viandas hasta completar un suculento almuerzo.

Dentro de la burla sufrida, me alegré, porque de esta forma hicimos algo bonito en días tan señalados como los de Navidad. El causante de la broma, me supongo que se lo pasaría bien desde algún punto estratégico viendo como cumplíamos su «orden», pero quizás no sepa que nos hizo un favor, ya que para mí y los míos fue una experiencia realmente hermosa.

ANGEL UGARTE FERNANDEZ DE LANDA, GOBERNADOR MILITAR

Más que inocentada, es una anécdota, pero como ocurrió en el mes de diciembre, puede servir.

En todos los centros militares de España, academias incluidas, a los soldados se les conoce por el nombre de soldados, excepto en las unidades de Artillería donde a los soldados se les denomina «artilleros».

Asimismo, a los profesionales de la Artillería siempre se les ha designado con el nombre de «señores», dado el tradicional señorío del que siempre han procurado hacer gala nuestros oficiales.

Por ello, esta anécdota que al respecto de artilleros y señores ocurrió durante mi época de cadete.

Era en el año 1951 y durante unas maniobras conjuntas de los alumnos de las Academias de Artillería e Infantería en el Torcón, provincia de Toledo. Un caballero alférez cadete de Infantería se dirigió a uno de nuestros soldados artilleros que allí se encontraba, para preguntarle:

—Oye soldado, ¿sabes si han llegado ya los artilleros?

El soldado se cuadró y muy respetuosamente respondió:

—Si señor, los artilleros hemos llegado esta mañana, pero los señores no tienen previsto hacerlo hasta esta tarde.

Mesón de los Caballeros

Toda la amplia cocina segoviana
HORNO DE ASAR

TORRECABALLEROS

RESTAURANTE TIPICO

El Abuelo

En pleno centro de la ciudad

SELECTA COCINA CASTELLANA

Alhóndiga, 9
Teléf. 43 06 49

SEGOVIA



ALTA BISUTERIA
30% Descuento

Regalos BRIZ

San Francisco, 18

Teléfono 42 82 06

40001 SEGOVIA

RECETAS

de cocineros segovianos

Hemos pedido a los jefes de cocina de los restaurantes de nuestra capital algunas recetas especiales para las fiestas navideñas. Ofrecemos las que nos han llegado antes del cierre de este número. Algunas de las respuestas han venido sin fotografías y no ha habido tiempo de solicitárselas.

MANUEL SORIANO MAROTO (JOSE MARIA)

FAISAN A LA CREMA

(Para 4 personas)

INGREDIENTES PARA DOS PIEZAS:

2 faisanes.
2 manzans (mejor reinetas).
1 racimo de uvas (200 gramos).
150 gramos de zanahorias.
2 puerros.
1 cebolla matancera.
2 tomates.
4 dientes de ajo.
8 cebollitas francesas.
1 litro de caldo blanco.
Sal, pimienta y mantequilla.
1/2 vaso de brandy (coñac), un vaso de vino de Moriles.

MODO DE PREPARARLO:

Ya los faisanes limpios de plumas y vaciados de tripas se lavan al chorro de agua fría, se albardan (se atan) y los salpimentamos. En una sartén fundimos la mantequilla y cuando esté bien caliente, ponemos los

faisanes, los damos una vuelta y añadimos el coñac; lo prendemos y removemos los faisanes hasta que se apaguen. Toda la guarnición que tenemos preparada y partida finamente (excepto las cebollitas francesas, que coceremos enteras y aparte) la pondremos juntas con los faisanes y bien arropados en una rustidera o cazuela, para meter todo al horno durante una media hora (horno fuerte, 180°).

Pasado este tiempo aproximado, sacamos todo del horno separamos los faisanes y añadimos a la guarnición, que ya estará bien dorada, el caldo blanco y el Moriles; lo pasamos por la trituradora o el pasapuré, ya hecha la crema rectificamos de sal, juntamos de nuevo con los faisanes y todo lo ponemos a cocer (mejor en olla exprés) durante 40 minutos. Sacar de la olla, observar la cocción y presentar en la fuente o recipiente en que se vayan a servir a la mesa; adornar con las cebollitas francesas, uvas, zanahorias y perejil.

Procurar que llegue muy caliente a la mesa.



ANTONIO BURGUILLO (GARRIDO)

MENU PARA NOCHEBUENA (Para 6 personas)

ENTREMESES

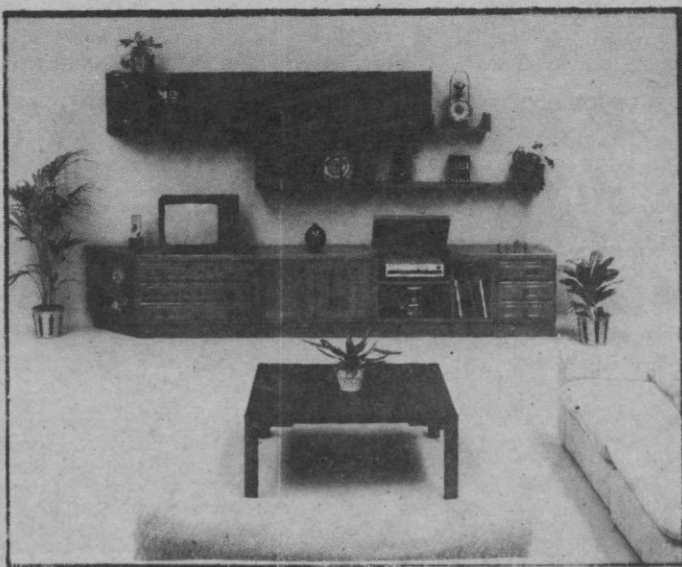
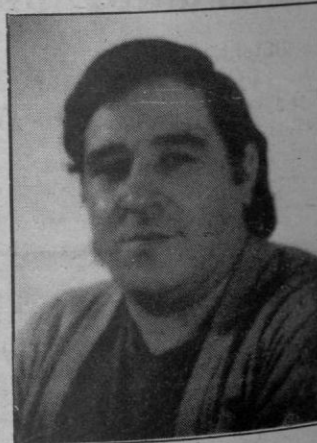
Jamón, lomo, chorizo, queso y paté.

CARDO AL AJO ARRIERO

Un cardo de 2 kilos aproximadamente, se corta en trozos de unos 3 cms.; se lavan bien y se echan en un recipiente con agua sazónada con sal durante

1/2 hora; se pone una olla con agua y cuando rompa a cocer, se echa el cardo durante tres cuartos de hora; cuando esté cocido se le escurre el caldo.

En una sartén se pone una taza de aceite, se frien cuatro o cinco dientes de ajo picados; cuando estén dorados, se le echa al aceite una cucharadita de pimentón, y un buen chorro de vinagre; se le añade el cardo, cuece un hervor, y se prueba por si hay que rectificar.



Muebles todos los estilos
Castellanos pino y roble

Ctra. Villacastín, 2
SEGOVIA

Ctra. de La Coruña, 5
SAN RAFAEL

Anis Castellana

EL ANIS DE ESPAÑA

JUAN MIGUEL DE MIGUEL SAN BRUNO (EL CORDERO)



RAPE CON SALSA DE PUERROS

(Para 4 personas)

INGREDIENTES:

800 gramos de rape.
800 gramos de rape, cortado a rodajas.
Mantequilla.
1/4 de litro de fumé de pescado.
1 manojo de puerros.
Patata cruda.
1/4 litro de crema de leche.
Sal y pimienta.

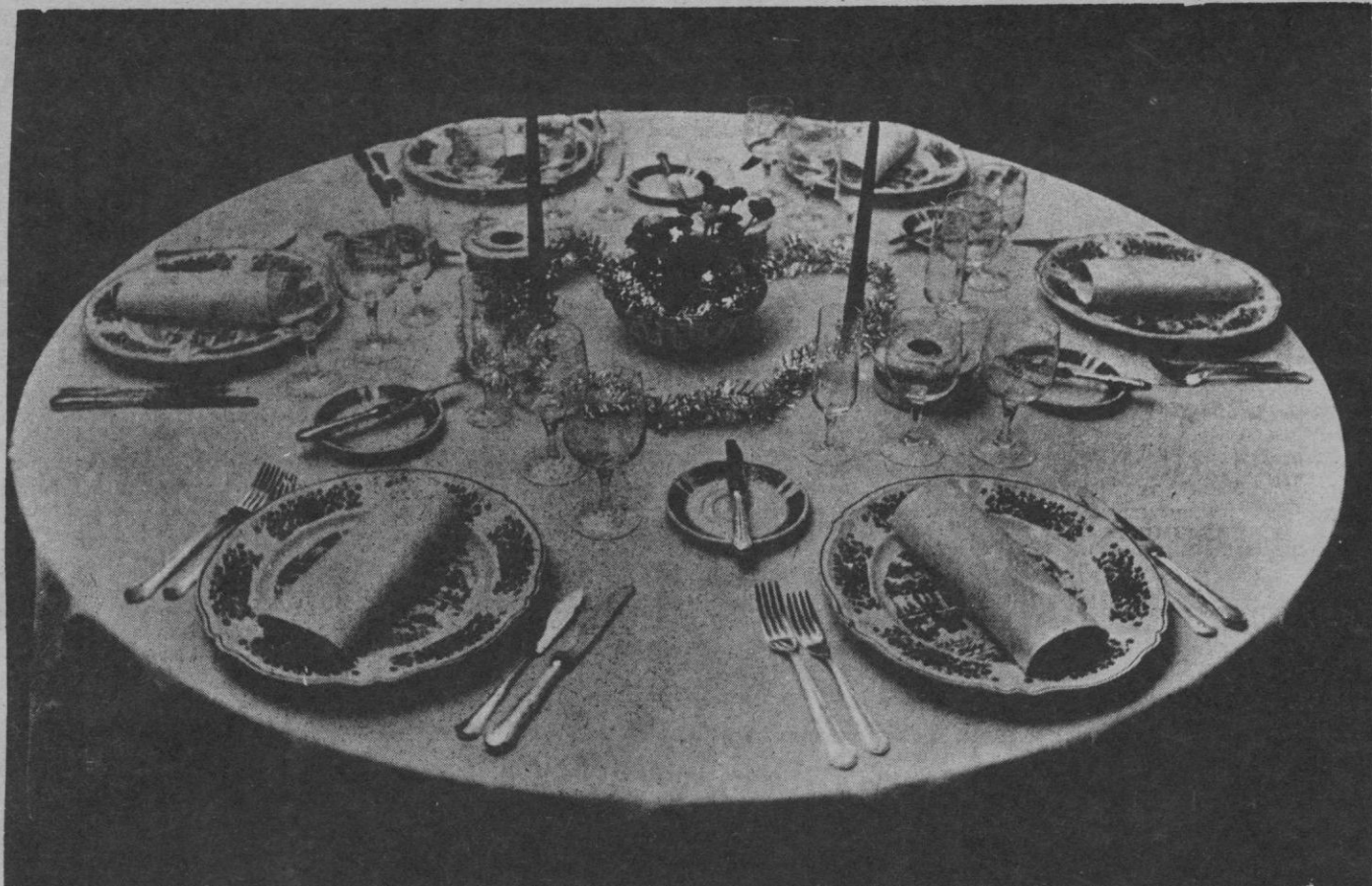
PREPARACION:

Se prepara el rape al vapor o al horno, con un poco de mantequilla, y fumé de pescado.

Se hace aparte un puré con los puerros, previamente rehogados, el fumé de pescado, una patata cruda, la crema de leche, sal, y pimienta.

Se pasa por la batidora, se pasa por el chino, se pone al fuego y se deja reducir.

Este preparado se coloca encima del pescado, se adorna en el plato con un puerro cocido, y un picado Juliana.



JOSE L. OTONES GIL (LOS GASCONES)

FAISAN AL CALVADOS

INGREDIENTES:

Un faisán de 1,300 a 1,500 kilos.
Aceite.
Mantequilla.
Sal.
Pimienta.
Nuez moscada.
Diez manzanas reinetas.
75 gramos de mantequilla.
Cuarto litro de crema de leche.
Un huevo.
Una cucharadita de Calvados.

hígado del faisán, rehogado en aceite y trinchado finalmente, la miga de pan seca, el huevo entero, sal, pimienta y una punta de nuez moscada, y se agrega un chorrito de Calvados. Se rellena el faisán, se ata y se dora en cacerola, en una mezcla de aceite y mantequilla. Se sazona y se flamea con Calvados, y se deja que cueza a fuego lento. Aparte, se pelan las manzanas, se vacían con cuidado, se rocía su interior con mantequilla derretida y unas gotas de limón y se cuecen en horno muy suave (durante unos 40 minutos). Se presenta al faisán en una fuente alargada; se rodea con las man-

zanas, se desglasa la cocción con crema de leche espesa y se napa todo el faisán y las manzanas con esta salsa.

Como vino para acompañar se sugiere: Ribera del Duero, tinto Pesquera, tinto Valbuena 5.º año.



Achicoriasa

GENERAL ESPAÑOLA DE ACHICORIA, S.A.

Fabricante de las primeras marcas nacionales:

ACHICORIA LA NORIA
MALTA LA NORIA, ANTES
MEZCLAZUL



CAFETERIA
SUMMUM
ACHICORIA LA HUERTA

Plaza de San Francisco, 14. Apartado 3.
Teléfono (911) 14 00 18 - 14 03 74 - 14 00 56

CUELLAR

Representante para Segovia y provincia: CARLOS MUNICIO ESTEFANIA



Vermouth GARCIANI

Un vermouth extraordinario

CESAR GUTIERREZ GOMEZ (CESAR)

ESPUMA DE TRUCHA
CON SALSA DE CANGREJOS
(Para 4 personas)

INGREDIENTES PARA LA ESPUMA:

1 kg. de truchas frescas.
3 yemas de huevos.
3 claras de huevos.
1/2 litro de nata líquida.
Sal.
Pimienta blanca.

Las truchas en crudo se limpian de piel y espinas; el resultado se pone en un Bols y se le añade las yemas de huevos, la nata líquida, sal y pimienta a gusto; el todo se tritura con batidora, minipimer o robot, quedando una masa compacta y homogénea.

Las claras de huevo se montan a punto de nieve fuerte, se mezclan con la masa de trucha, pero sin batir.

En un molde rectangular de horno, se unta de mantequilla y se espolvorea de harina, se pone la masa de trucha y se pone al baño María a horno frío, calculando una temperatura de 200°, durante 45 minutos.



INGREDIENTES PARA LA SALSA:

1 kg. de cangrejos de río.
2 puerros.
2 zanahorias.
1 hoja de laurel,
1 ramita de tomillo.

1 chorro de aceite.
Sal.
Copita de coñac.
200 gr. de arroz.
1/4 litro de nata líquida.

En una cazuela se pone al fuego un poco de aceite; los puerros limpios y partidos, la zanahorias limpias y partidas, los cangrejos lavados, el laurel, tomillo. Se rehoga hasta que tomen un color rojo los cangrejos; en ese momento se les echa un buen chorro de coñac y se flambean, para que tomen el

perfume del coñac y no el alcohol; se sazona de sal, se le agrega el arroz y agua hasta cubrirlos. En el momento de llegar a ebullición, se sacan los cangrejos y se les pelan las colas, se reservan aparte. Las cáscaras se vuelven a echar a la cazuela y se cuecen por espacio de 25 minutos. El resultado de la cocción se tritura y se pasa por un chino, o colador muy fino. Ya tenemos la salsa de cangrejos; en el momento de servir, se le añade la nata líquida.

PRESENTACION:

Se desmolda la espuma en una fuente, se la cubre con la salsa y se la adorna con las colas de cangrejos pelados. Se sirve muy caliente.

VINOS

Recomendaría un vino blanco, fresco y aromático, como un blanco Pescador. Buen vino de Aguja, o un Viña Esmeralda, que es un buen blanco afrutado.



Incalisa s.a.

INSTALACIONES

Clavel, 6

Teléfonos 43 68 12
43 69 03

SEGOVIA

**AHORRE
ENERGIA
Y GANE
CONFORT**

**CALEFACCION POR SUELO RADIANTE
CON TUBO DE POLIETILENO RETICULADO**

*Miles de usuarios en todo el mundo
avalan sus resultados*

* Refrigeración industrial y comercial * Aire acondicionado * Secaderos para jamones y embutidos
* Maquinaria para hostelería y alimentación



Sañi, s.l.

GERENTE: Rafael Sastre Capellán

SEGOVIA

EMPRESA INSTALADORA FRIGORISTA
AUTORIZADA

EXPOSICION Y TALLERES: Polígono Industrial «El Cerro». c/ Guadarrama, 55. Tels

EXPOSICION: c/ San Juan, 8. Tel. 43 21 25 SEGOVIA

PEDRO ETREROS (VENTA MAGULLO)

POLLO A MI MANERA

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

1 pollo de corral.
100 grs. de tocino de jamón.
1 vaso de aceite, 1 vaso de vino blanco.
Hígado. Corazón de pollo.
Bofe.
Cabeza de ajos.
1/4 de zanahorias.
1 cebolla.
1 apio.
Romero, perejil, laurel.
Pimienta, azafrán y sal.

ELABORACION DE LA SALSA:

El tocino de jamón en lon-

chas, el hígado, el corazón y el bofe del pollo, junto con la cabeza de ajos y la rebanada de pan. Se frien, cuando esté bien dorado se le añade 1/2 l. de agua o caldo, dejándolo cocer hasta que esté tierno. Se pasa por el pasapuré añadiéndole las avellanas trituras.

ELABORACION DEL POLLO:

Se refrie la zanahoria en rodajas, la cebolla, y el apio y el perejil. Cuando esté bien rehogado se le añade el pollo troceado; cuando esté bien dorado se le añade el romero, el laurel, la pimienta y el azafrán trituras. Cubriéndolo con agua o caldo y un vaso de vino blanco. Se les deja cocer durante 2 horas. Se añade la salsa anterior, dejándolo cocer 15 minutos más.



F. JAVIER BERTOLO GAITERO (NARIZOTAS)

«MUSLOS DE PAVO AL CHAMPAN»

(Para seis personas)

INGREDIENTES:

6 muslos de pavo.
1 cebolla.
3 dientes de ajo.
2 zanahorias.
50 gramos de mantequilla.
1 vasito de nata.
1/2 kg. de champiñón.
100 gramos de harina.
1 litro de agua.
3/4 litro de champán semi-seco.
Laurel, perejil, azafrán, pimienta y sal.

PROCEDIMIENTO:

Rebozar los muslos en harina y dorarlos en una sartén.

Poner la mantequilla en una sartén y dejarla derretir. A continuación se añade la cebolla picada en pequeños trozos, el



ajo también picado, el laurel y la zanahoria partida en rodajas.

Lavar el champiñón para quitarle la arenilla y desprender del tronco el extremo, cortar en rodajas finas e incorporarlas a lo anterior. Rehogarlo unos minutos.

Agregar la harina sin dejar que se formen grumos. Sazonar

con la sal y agregar las especias.

Incorporar la nata y el champán, dejar cocer el conjunto 10 minutos para que el champán pierda la fuerza.

Añadir el agua y los muslos del pavo y darlo un hervor durante 30 minutos.

SUGERENCIAS:

Como guarnición aconsejamos patatas troceadas en cubitos y guisantes salteados.

Como primer plato, mariscos tales como gambas, almejas, langosta, ostras o percebes.

Recomendamos un vino blanco semi-dulce para acompañar al marisco y un Ribera del Duero con el pavo.

Y de postre, algo típico de estas fechas: dulces navideños y un buen cava.



YIN-YANG, SÍMBOLO DE UNIÓN. PARA DECLARAR QUE EL AMOR ENTRE DOS FORMA UN TODO. LOS SÍMBOLOS DE OMEGA. PARA LOS DOS.

AGENTE OFICIAL



Larumbe

JOYERIA - RELOJERIA - REGALOS

Juan Bravo, 52 Roble, 8
Teléfono 43 18 33
SEGOVIA

FB
FUENTE BLANCA

**EMBUTIDOS
CASEROS**

Ctra. Nacional 603, Km. 80
Teléfono (911) 48 03 26

Restaurante



Horno de Asar

**SELECTA COCINA
CASTELLANA**

Especialidad:
CORDERO y
COCHINILLO ASADO

ORTIGOSA DEL MONTE
SEGOVIA

MAXIMO ESCOBAR «MAXI» (LA OFICINA)



CONEJO DE CAMPO O LIEBRE A LA CAMPERA (Para 6 personas)

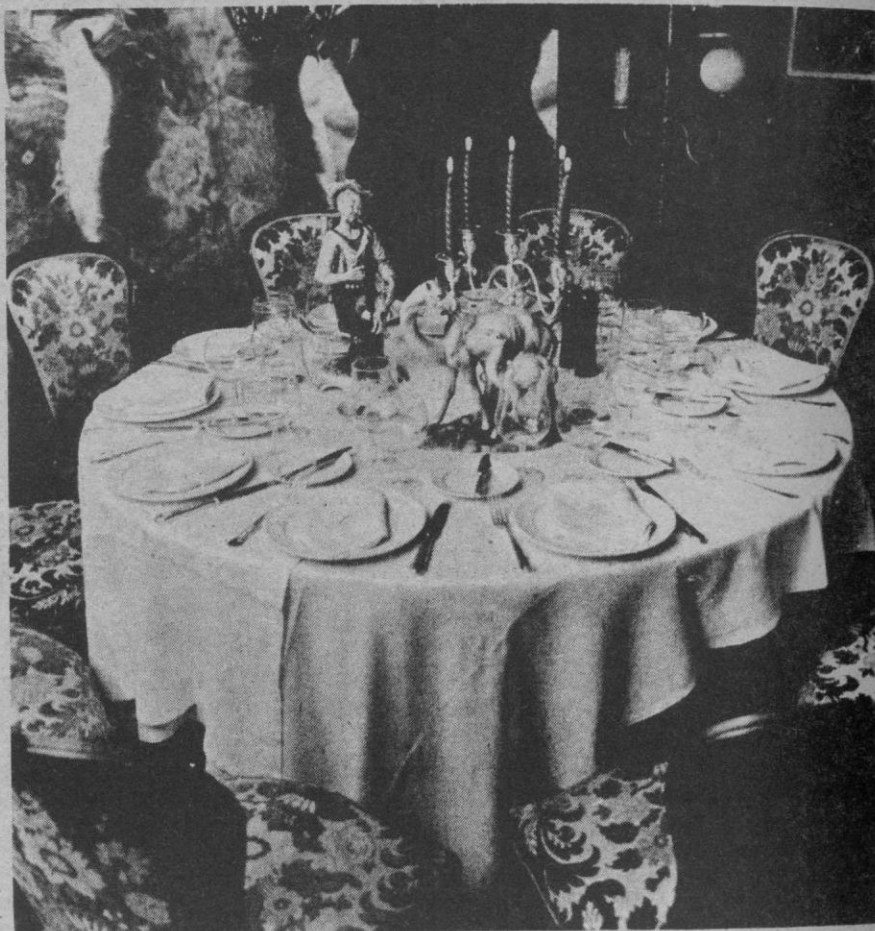
INGREDIENTES:

1 liebre o conejo.
1 cebolla.

8 dientes de ajo.
Un poco de perejil.
1 pimiento morrón.
Guindilla.
Tomillo salsero.
400 gramos de arroz.
1/8 de aceite de oliva.
Pimentón.

Una vez limpia la pieza de caza, se tiene una noche al oreo; se trocea, se hace un sofrito con el aceite, los ajos, cebolla, pimiento, perejil. Se incorpora la liebre rehogando todo y cuando esté bien dorada, se añaden media cucharilla de pimentón matancero, una punta de guindilla y una rama de tomillo. Se agrega agua, que lo cubra bien abundante, y se pone a cocer. Cuando dé el punto de cocción, se le añade el arroz, procurando que quede bien caldoso (tomar con cuchara).

El vino que complementa este plato, puede ser un tinto de pellejo de no mucha graduación, o bien un Ribera del Duero de 3 años ligero.



JUAN MARTIN INES (SOLAIRE-2)

CAPON A LA PAISANA

(Para 4 personas)

1 capón de un kilo y medio.
75 grs. de jamón en un trozo.
2 cebollas grandes cortadas en rodajas.
1 ramillete de hierbas.
2 dientes de ajo.
La mantequilla necesaria.
2 vasos de Marsala.
200 grs. de pulpa de tomate.
Media cucharada de perejil.
2 pimientos rojos asados.
limpios y cortados en tiras.
2 calabacines y 2 berenjenas,
cortado todo ello a rodajas
que habrán tomado color con
la mantequilla.

PREPARACION:

Atar y condimentar el capón con sal y pimienta por dentro y por fuera. Sofreír 80 grs. de mantequilla en una cazuela de barro, dorar las cebollas con el ajo machacado y el ramillete de hierbas, poner el capón y colorearlo por las dos caras. Bajar la llama y seguir la cocción cerca de una hora; rociar de vez en cuando con el jugo de la cocción y algunas cucharadas de agua (o mejor de caldo). A los 3/4 de la cocción verter en el cazo el Marsala y reducirlo a la mitad, agregar el tomate y el pimiento; terminar la cocción bien tapado. Unos minutos antes de servir, agregar los calabacines y berenjenas cocidas en mante-



quilla, rectificar de sal y dar sabor al conjunto hirviendo moderadamente. Disponer el capón, desatado y cortado a pedazos, en una fuente bien caliente, recubrirlo con las verduras y la salsa (sin ramillete ni ajo); espolvorear por encima perejil trinchado.

ANGELITA TORREGO RAMOS (MARACAIBO)

PAVO AL HORNO

(Para 24 personas)

INGREDIENTES:

1 pavo de 12 kg. (limpio).
2 kg. manzana reineta.
1/2 kg. jamón ibérico.
3 dientes de ajo.
50 gr. de manteca de cerdo.

Tiempo de asado: 3,15 h.
(aproximadamente).

COMO HACERLO:

Quitamos el corazón a las manzanas, y el jamón lo partimos en tiras finas. Colocamos el pavo en una tartera de barro; introducimos las manzanas, el jamón y los dientes de ajo dentro del pavo. Ponemos la manteca encima y lo introducimos al horno; le dejamos hacerse lentamente. Añadiremos agua poco a poco durante el tiempo de asado.

Se servirá un filete de pechuga, con una manzana y unas tiras del jamón.

COMPACT
disc
DIGITAL AUDIO

Un sonido puro perfecto, y para siempre

noCTUrNO
DISCOS



EN

**NAVIDAD Y REYES
...TU REGALO.**

REGALA MUSICA

NOCTURNO

DISCOS/
CASSETTES

Santo Tomás, 3
Teléf. 42 62 02
SEGOVIA

SALON DEL CALZADO

La más interesante y completa
exposición de calzados en colabo-
ración directa con 500 fabricantes

Juan Bravo, 54

GALERIAS EL SOL

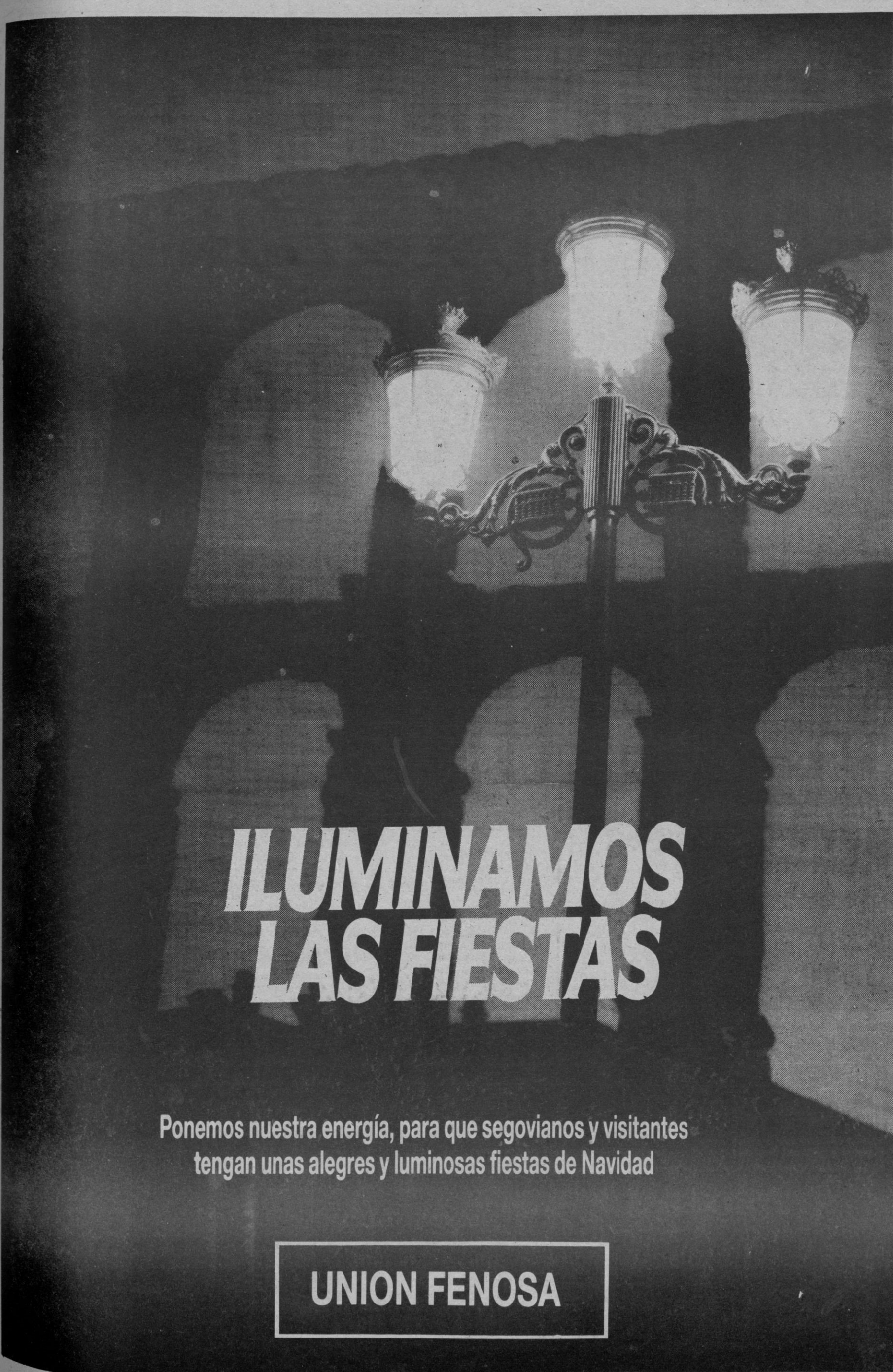
BOLSOS Y ARTICULOS DE PIEL

Lo más moderno y actual

ALTA PELETERIA

SEGOVIA

Juan Bravo, 27



ILUMINAMOS LAS FIESTAS

Ponemos nuestra energía, para que segovianos y visitantes
tengan unas alegres y luminosas fiestas de Navidad

UNION FENOSA

CARLOS RINCON EGEA (LA CRIOLLA)



RELLENO DE NAVIDAD

(Para 4 personas)

INGREDIENTES:

Kilo y medio de falda de ternera.
50 gr. de ciruelas secas.
50 gr. de pasas.
50 gr. de almendras peladas.
100 gr. de aceitunas.
4 huevos cocidos.
4 tomates.
4 pimientos morrones.
2 hojas de laurel.
4 dientes de ajo.
1 cebolla.
6 zanahorias.
3 puerros.
2 hojas de apio.

PREPARACION:

Se sazona la falda con sal y

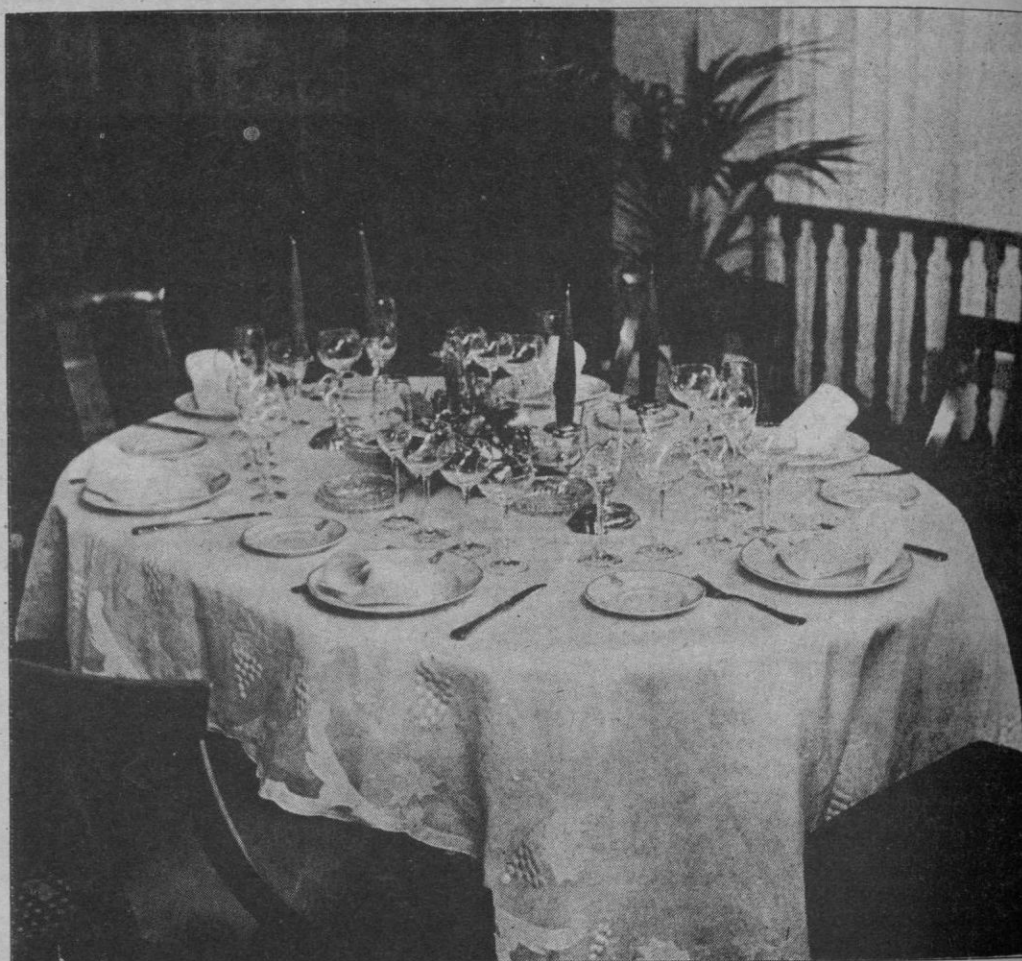
pimienta. El relleno se hace con un fondo de cebollitas francesas, tres o cuatro hojas de laurel y cuatro dientes de ajo, todo ello en una sartén con aceite de oliva. Cuando esté pochado el refrito se añaden las ciruelas, las pasas, las almendras, las aceitunas, los huevos cocidos y el pimiento morrón, dejándolo freír durante 10 min. aproximadamente. Se hace la bechamel y se añade el refrito, bien escurrido, batiéndose durante 3 min. hasta coger cuerpo. Posteriormente se extiende sobre la carne y se enrolla, atándose con bramante. Sobre la placa del horno con unas gotas de aceite se coloca el relleno y se deja en el mismo durante media hora aproximadamente. Posteriormente se le da la vuelta y se echa el refrito del jugo del relleno que se hace de la siguiente manera: En la sartén se echa una cebolla picada, zanahorias, puerros, tomates, dos hojitas de laurel y apio, cuando esté bien refrito se rocía con medio litro de vino blanco.

DECORACION:

Se corta el relleno en rodajas y se napa con el jugo pasado por la turmix, poniéndose de guarnición lombarda, cebollitas francesas y patatas al vapor.

VINOS PARA ACOMPAÑAR:

Vino tinto Ribera de Duero.



MARIANO DE PEDRO ROLDAN (MESON DE CANDIDO)

FAISAN A LAS UVAS CON PURE DE APIO

Ingredientes para cuatro personas.

2 faisanes jóvenes.
1/2 litro de fondo de ave.
1/4 litro de oporto.
1 cebolla pequeña.
1 hoja de laurel.
1 rama de tomillo.
1 racimo grande de uvas de moscatel.
250 gramos de mantequilla.
100 gramos de setas del tiempo.
2 lonjas de tocino fresco.

Para el puré de apio.

1 cogollo de apio.
1 litro de agua.
50 gramos de mantequilla.
Sal, pimienta.

ELABORACION:

Desplumar, flamear, vaciar y sazonar el interior de los faisanes con sal y pimienta. Sazonar también por la parte exterior y albardarlos con el tocino para proteger la carne de las pechugas que es sumamente delicada.

Colocar los faisanes dentro de una terrina, con la mantequi-

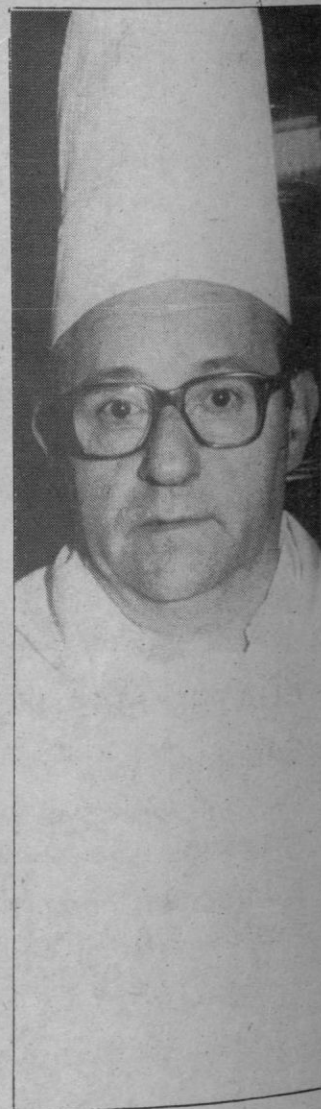
lla, la cebolla, setas, dos dientes de ajo, el laurel y el tomillo y asar a horno caliente durante 30 minutos.

Durante el asado, darles vueltas teniendo cuidado de no exponer las pechugas a una cocción muy directa del fuego, realizar frecuentes rociados y añadir algún cucharón de caldo caliente, si fuera necesario. Antes de retirar los faisanes del horno, quitar la lonja de tocino y dejar dorar las pechugas.

Al fondo de la cocción le agregamos el oporto y lo reduciremos a la mitad. A continuación le añadiremos el fondo de ave, rectificaremos de sal y pimienta y dejaremos hervir durante cinco minutos, retirando entonces del fuego y pasando por un colador.

Los granos de una limpios de pieles y semillas, los saltearemos con un poco de mantequilla y los juntaremos con la salsa. Coceremos el apio en agua hirviendo con sal y una vez cocido, le pasaremos el minipimer suavizando el puré resultante con la mantequilla.

Finalmente colocaremos medio faisán en cada plato, bañaremos con la salsa y a un lado pondremos una parte de puré de apio.





La Farola

Horno de Asar
Bar - Restaurante

RESERVE SU MESA

Teléf. 911/50 40 80

LA VELILLA
PEDRAZA




**EN ALBAÑILERIA
INTERIOR**

EN AISLAMIENTOS

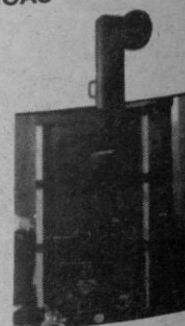
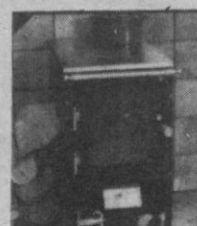
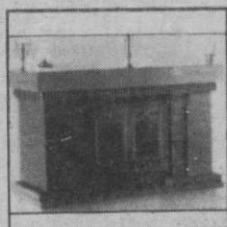
EN DECORACION

EN REFORMAS

SAHORSA

«TODO EN CALEFACCION»

LAS SOLUCIONES MAS EFICACES Y ECONOMICAS



SATURNINO HORCAJO, S. A.

FDEZ. LADREDA, 15 - SEGOVIA - Tel. 43 55 52

JUAN CARLOS ALVAREZ GOMEZ (EL BERNARDINO)

MERLUZA ESPECIAL NAVIDAD 88

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:
6 medallones de merluza de
unos 300 gr.



Media cebolla.
2 dientes de ajo.
1 hoja de laurel.
1 chorrito de brandy.
Una pizca de guindilla.
1 dl. de crema de leche fresca.
Un puñado de arroz.
Sal.
Pimienta al gusto.
Cuarto kilo de gambas y cuarto
de champiñones.

PREPARACION:

Se pelan las gambas, y con las cáscaras se prepara un caldo corto.

En una cazuela con un chorro de aceite, se rehogan el ajo y la cebolla, se añaden los demás ingredientes, y el caldo corto que hemos preparado con anterioridad. Se deja cocer por espacio de 20 min. a fuego moderado y cuidando de que quede espeso, ya que el pescado aclara las salsas. (Se pasa por un chino).

La merluza se sazona y se reboza en harina, se frie y se coloca en una fuente honda, se añaden las gambas peladas y el champiñón (anteriormente cocinado) cortado en lonchas; se echa la salsa bien caliente por encima y se mete al horno por espacio de unos diez minutos.

Se presenta en la fuente o cazuela de barro con unas yemas de espárragos y un poco de huevo duro picado por encima.



ALFONSO GARCIA DE FRUTOS (LA CODORNIZ)

DORADA EN SALSA DE ALMENDRAS

(Para 4 personas)

INGREDIENTES:

1 kilo y cuarto de dorada.
Medio dl. de aceite.
1 diente de ajo.
12 almendras tiernas.
2 cucharadas de harina.
1 litro de agua.
2 granos de pimienta.
Sal.

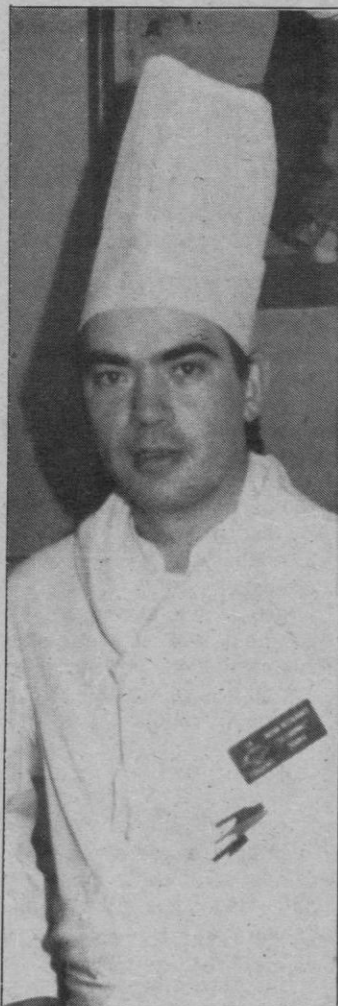
Se destripa y se quitan las espinas al pescado, lavándolo bien con agua fría. Se corta a trozos regulares, más bien gruesos, se espolvorean con sal y se dejan 10 minutos para que se saturen de ella.

En una sartén mediana se calienta medio dl. de aceite y en él se frie el ajo cortado a rajitas y las almendras mondadas. Ajo y almendras deben freír despacio, y retirarlos con una espumadera, dejándolos en un plato cuando están dorados.

Las rajadas de dorada se enharinan y se frien con el aceite en el cual hemos hecho la operación anterior, y a medida que estén fritas se pasan a otra cazuela ancha. Cuando toda la dorada está frita, en la misma sartén se hace un rehogo con la grasa que quede y dos cucharadas de harina, cuando esté bien hecha la mezcla, se deja enfriar un poco y se le incorpora un litro de agua, un poco de sal y unos granos de pimienta machacada, dejándolo que vaya cociendo.

En un almirez se machacan las almendras y los ajos tostados, se deslien con unas cucharadas de salsa y se añade a la que tenemos cociendo. Cuando la salsa ha hervido 5 minutos, se pasa a través de un colador sobre los trozos de dorada, y después de cocer 15 ó 20 minutos queda terminado el

guiso, que se comprobará de sal. Pueden pasarse los trozos de dorada a una fuente de servir, recubriéndolos con su salsa, que deberá de estar algo espesa.



GALERIAS SAYMON

CUATRO MAGNIFICAS PLANTAS, donde encontrará:

Sábanas - Mantas - Colchas - Mantelerías - Toallas

Confección de señora: Abrigos - Gabardinas - Chaquetones

Vestidos - Blusas - Trajes chaqueta - Géneros de punto

Confección caballero: Abrigos - Chaquetas - Pantalones

Trajes - Cazadoras - Camisas

PRIMERAS MARCAS A LOS MEJORES PRECIOS

Avda. Fernández Ladreda, 17

SEGOVIA

REPROGRAFICAS SEGOVIA Y AVILA S. L.

FELIZ
NAVIDAD



**PRECIOS DE REGALO EN MAQUINAS
DE ESCRITURA Y CALCULO**

Ej.:

Máq. Escribir Portátil: desde 15.500

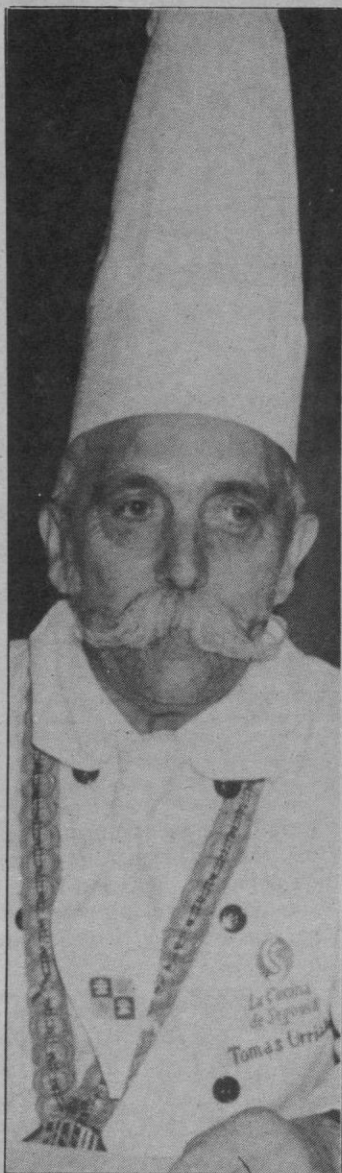
Máq. Escribir Electrónica: desde 39.950

Calculadora Sobremesa con rollo: desde 4.620, etc.

SOLAMENTE PRIMERAS MARCAS DEL MERCADO

**P.º CONDE SEPULVEDA, 16
TELEFONO 43 54 12 - Segovia**

TOMAS URRIALDE (LA COCINA DE SEGOVIA)



**PAVITA ASADA RELLENA
CON MANZANAS (1)**

GENEROS Y CANTIDADES PARA DOCE PERSONAS:

1 pavita de 4 kilos.
12 manzanas de reineta.
Medio kilo de carne picada de ternera.
300 gr. de tocino de jamón.
100 gr. de miga de pan mojada y escurrida.
2 cebollas.
2 zanahorias.
1 vaso de vino blanco.
200 gramos de castañas peladas
2 copas de vino de jerez.
4 decilitros de aceite.
1 rama de tomillo.

CONFECCION:

Sazonar la pavita con sal y pimienta, rellenarle con la ternera picada, el tocino de jamón picado en dados pequeños, la miga de pan y las castañas, todo ello ligado con el vino de jerez. Bricarlo. Colocar en una cazuela adecuada con las zanahorias cortadas y las cebollas finas, el tomillo, el ajo y el perejil picado, agregar el aceite, asar durante una hora a fuego lento, mojar con el caldo y el vino, regar la pavita cada 15 minutos, asar otros 30 minutos más, después desgrasar la salsa, pasar todo por un colador chino, trabar la salsa con un poco de fécula de patata, salsear la pavita por la mitad. El resto de la salsa servir en salsera aparte con las manzanas asadas.

(1) Manzanas asadas para la pavita.

Limpiar las manzanas de siemiente, darles unos cortes a la piel con la punta de un cuchillo en el agujero del centro, poner un poco de matequilla y una

cereza escaldada para que se le vaya el almibar. Colocarlas en una placa, echarlas un vaso de

vino blanco y asarlas al horno flojo colocándolas alrededor de la pavita antes de servir.



JESUS GIL (SOLAIRE-1)

AZULONES O PATOS

(Para seis personas)

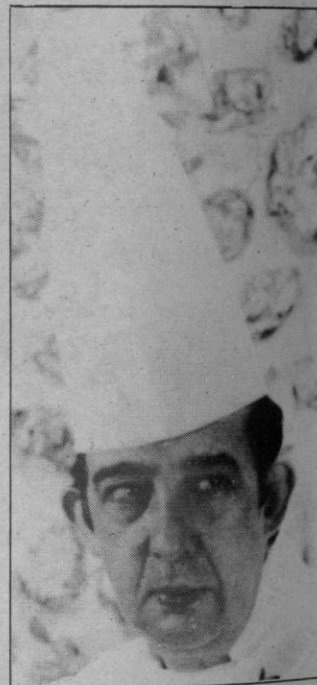
INGREDIENTES:

Dos azulones.
1 cebolla mediana.
6 zanahorias.
Un poco de vino de jerez.
2 trozos de pan frito.
Un pellizco de orégano.
4 dientes de ajo.
Harina y un poco de pimienta.

Pelar y flamear los patos; limpiar bien de vísceras; lavar y secar con un paño. Trocar, salpimentar y sofreír en una sartén; reservar el aceite.

El pato lo depositaremos en una cazuela o marmita donde con uno y medio de agua, una

copita de jerez y un poquito de orégano, coceremos. Luego se pican finamente la cebolla y las zanahorias, y se sofríen con el aceite sobrante de freír el pato; se agrega a la marmita y se deja cocer por espacio de hora y media aproximadamente. Ya cocido, se pone el pato en tartera de barro, se agrega a la marmita el pan frito y los dientes de ajo y se deja cocer durante cinco minutos.



La salsa se pasa por un colador chino sobre el pato, y se cubre; cocer durante cinco minutos más y servir (como guarnición se pueden poner unas patatas al vapor).

Puede acompañarse con un tinto, preferiblemente Bach del 84. (Sugerencia: Prefiera la hembra porque, aunque más pequeña, tiene la carne más tierna).



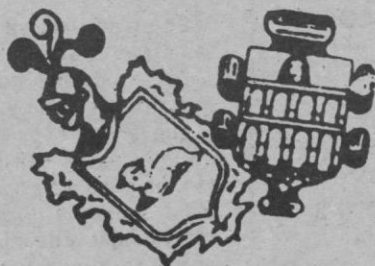
SELECTA COCINA CASTELLANA

Especialidad: BACALAO CON ALMEJAS
ASADOS

Avda. Padre Claret, 14

(Junto al Acueducto)

RESTAURANTE



El Bernardino

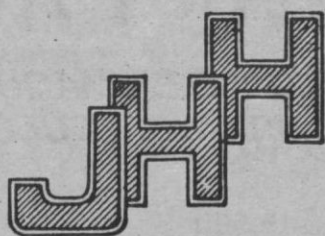
TIPICO - SELECTO - CONFORTABLE

• En plena calle Real

Cervantes, 2

Teléfonos 43 32 25 - 43 17 41

SEGOVIA



JOSE HORCAJO HERRERO, S. A. HIERROS

Polígono Industrial «El Cerro»
Teléfonos 42 27 22 y 42 03 29

SEGOVIA

PRIMITIVO MARTIN FERNANDEZ (LAS COLUMNAS)

POLLO EN PEPITORIA

INGREDIENTES:

Un buen pollo.
Media manzana de reineta.
Perejil.
Una cabeza de ajo.
Una cebolla mediana.
Harina.
Aceite.
Clavo.
Nuez moscada.
Pimienta blanca.
Sal.
Piñones.
Almendras.
Laurel.
Vino blanco.
Agua.
Azafrán.
Tostada de pan frito.

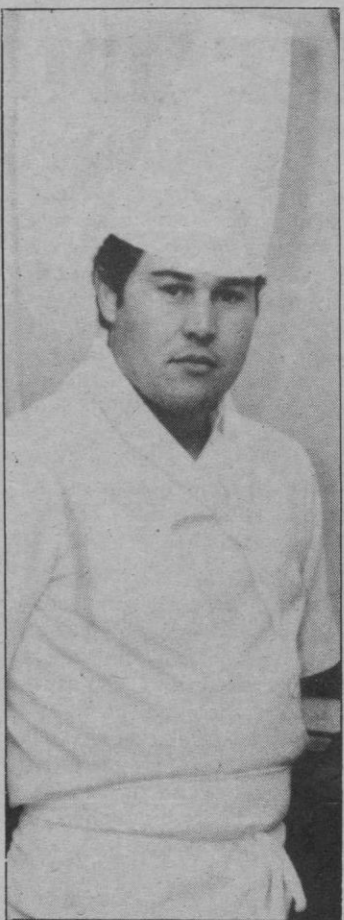
MODO DE HACERLO:

Se corta el pollo por las coyunturas, le sazonamos de sal, pimienta y nuez; se enharina y se echa en el aceite que teníamos previamente caliente; una vez frito un poco se le echa al agua que teníamos ya caliente con el vino blanco, el laurel y el azafrán y se deja que se vaya cociendo mientras vamos preparando el ajo, el perejil, clavo, piñones, la tostada de pan frito, se machaca en el mortero, se le echa vino blanco y se vierte en la cazuela donde teníamos el pollo; pelamos la cebolla y la



picamos muy fina con unos ajos y lo rehogamos hasta que la cebolla esté cristalina; se le echa una cucharadita y media de harina y se riega con un poco de caldo; se pasa por un colador chino a la cazuela y se deja cocer hasta que esté cocido el pollo; una vez cocido se pican las almendras y se espolvorean por encima. Se puede adornar con puré de patatas.

Alfonso Gimeno Molina (Los Nogales)



PATO CATALINA

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Un pato de kilo 800 gr.
Medio kilo de farsa de ternera.
Un cuarto de litro de salsa bechamel.
200 gramos de trufas.
Un vasito de coñac.
Sal.
Pimienta molida.
Mantequilla.
36 aceitunas rellenas.

MODO DE HACERLO:

Limpiar el pato y rellenarlo con la farsa de ternera, bechamel, trufas cortadas en pedazos grandes, sazonar fuertemente y meter en el horno junto con la mantequilla. Asar durante una hora y 45 minutos, rociando continuamente con el propio jugo y añadir el coñac durante el asado.

Disponerlo en una fuente grande, rociar con su propio jugo pasado y adornar con las aceitunas rellenas todo el borde de la fuente.

ALEJANDRO LAZARO LAZARO (LAZARO)



BESUGO AL HORNO

INGREDIENTES:

1 besugo grande.
3 dientes de ajo.
2 cucharadas de cebolla picada.
1 chorro de vino blanco.
1 limón.
2 ramas de perejil.
3 cucharadas de pan molido.
Aceite.
Sal.

PREPARACION:

Se limpia y se escama bien el

besugo, se sala y se seca con un paño; se le hacen cuatro cortes en el lomo y se sazona con ajo y perejil machacados en el mortero; se rocía con limón, se pone en cada corte una rodaja de limón, se pasa a una besuguera dejándolo reposar durante veinte minutos y pasado el tiempo se sazona con sal, se le coloca alrededor la cebolla picada muy menuda y un chorro de vino blanco.

Se pone aceite en una sartén y se fríe un ajo; cuando está dorado se separa y se vierte el aceite hirviendo sobre el besugo, se espolvorea con pan molido y se mete al horno moderado. De vez en cuando se riega con la salsa; ya en su punto, una media hora, se saca del horno, se pasa a una fuente, se le coloca en la boca una rama de perejil y se sirve.

Se puede rodear el besugo con patatas fritas, las cuales se pueden poner al tiempo de meterlo al horno para que tomen el sabor del pescado.

INDUSTRIAS NUÑEZ

Andrés Núñez

Maquinaria Agrícola



Remolques distribuidores de estiércol
Cosechadoras de forraje
Segadoras rotativas



Fernández Ladreda, 16 SEGOVIA



MARISCO DE TEMPORADA

Precios según mercado

- Jamón Jabugo y Serrano
- Chorizo de la olla
- Conejo escabechado
- Setas

Tapas de cocina — Vino de cosecha
Raciones

Ctra. de Riaza, 29

SEGOVIA



E. Establecimientos Muñoz, S. A.

SERVICIO HOSTELERIA

Con nuestra más sincera
felicitación navideña,
los mejores deseos
de paz y felicidad
a todos los segovianos

Cervantes, 17
Teléfono 43.77.24

Roble, 19
Teléfono 42.97.62

SEGOVIA

Colección BRONZ d'aluminium

LA NAVIDAD EN LAS AUTONOMIAS

Por **Mariam Fraile**

Al llegar la Navidad, durante años, cada pueblo de España, honra el nacimiento del Niño Dios, con festejos muy distintos. Hoy día la Navidad se ha generalizado, sobre todo en las ciudades. Se conservan algunas tradiciones, como la costumbre de pedir el aguinaldo, la de asistir a la Misa del Gallo, la de instalar un nacimiento, etc., junto a otras nuevas llegadas de fuera, como el árbol de Navidad, o la felicitación con Christmas.

A pesar de esta generalización, la Navidad, en cada pueblo de España tiene algo que la distingue. Es la historia, la situación geográfica, el temperamento humano, lo que provoca esta diversidad de celebrar las fiestas navideñas de tan fuerte sentido religioso. Para conocer estas peculiaridades concretas, vamos a hacer un breve recorrido por distintas regiones españolas.

ANDALUCIA: En Andalucía el protagonista principal de la Navidad sigue siendo el Belén, belenes vivientes, o de figuras, a veces de tamaño natural, que compiten para ganar los distintos premios. La comida más típica de Andalucía en Navidad, es la sopa de almendras. Tienen villancicos flamencos y la costumbre de los campanilleros que cantan en Navidad.

A Segovia en la Navidad

Segovia que festeja Navidad sin violencia, paz alrededor. Navidad en Castilla, regalo de Dios, el Amor. Al filo de la medianoche sonó el viejo reloj, sobre el azul Eresma. Y como primula en flor a la «Tierra de Segovia» baja el Niño-Dios.

José A. Pascual Navas

LEVANTE. En Levante también conservan su menú tradicional, a pesar de que es un tanto peculiar. Comienzan la cena con el «Allypebre», un guisado de anguilas, tomando de segundo plato habas con lomo y longaniza. En los postres el turrón de estas tierras y también naranjas.

Los villancicos levantinos, son originales y con música de calidad.

CANARIAS. Una de las costumbres más originales son las representaciones teatrales sobre el nacimiento, cada actor hace un papel relacionado con su oficio y trabajo cotidiano. La mayoría de los cantos se han perdido, sólo quedan algunos textos literarios que surgieron espontáneamente, y cambian cada año, los interpretan las clásicas rondallas que se forman en los pueblos. «El baile de

la cunita» es uno de los más tradicionales: aparece el niño acostado en una cuna de tamaño natural, y a su alrededor bailan hombres y mujeres en dirección contraria, cambiando de pareja continuamente. «El baile del Niño» fue introducido en Tenerife en el siglo XVIII y continúa realizándose hoy, participan en él trece bailarines que danzan al ritmo que marca el tambor, el pandero, las castañuelas y la flauta.

CATALUÑA. Es la tierra española de más fuerte y arraigadas tradiciones. Al igual que en Baleares no se celebra cena especial de Nochebuena, pero sí un resopón a la vuelta de la «Misa del Gallo», en el que se come longaniza, butifarra y cocas, una especie de bizcocho con frutas y frutos secos.

Otra de las tradiciones catalanas, la constituyen los «pastorets», pequeñas obras teatrales sobre la historia del Nacimiento del Señor, escritas muchas de ellas por importantes literatos catalanes, que se representan en los pueblos y ciudades. Los villancicos catalanes también tienen un prestigio especial, más que coplas son verdaderas obras musicales, con las que muchas veces se efectúan conciertos.

Cataluña es uno de los primeros lugares españoles en el que se implantó la costumbre del árbol de Navidad, sin que por ello haya perdido su importancia el Nacimiento.

EXTREMADURA. Encerrada entre montañas, al lado de Portugal y abierta a Andalucía, Extremadura es una región dotada de gran espíritu creador que se manifiesta también en la forma de vivir la Navidad, llena de ternura en su amor al Niño Jesús y en los originales villancicos.

En estas fiestas la cocina se centra en la típica caldereta, de cabrito frito, cocido luego con pimientos picantes y despojos del animal. La repostería es típica

mente de pastor, roscas, roscones, bollos fritos, etc., que se alternan con el tradicional turrón.

GALICIA. Es una de las pocas regiones que han seguido manteniendo su tradición culinaria navideña: bacalao con coliflor, y capón relleno con un picadillo a base de jamón, cebolla, pasas y piñones.

No ha pasado lo mismo con sus tradiciones folklóricas que conservan únicamente la costumbre del «aguinaldo» en los pueblos.

LEON Y CASTILLA LA VIEJA. En estas regiones la Navidad es una fiesta totalmente religiosa y familiar. La misa de medianoche es el centro de la celebración junto a la preparación del Belén y los cantos de villancicos.

El cordero y el cochinillo son los señores de esta cocina, que para primer plato lleva lombarda o coliflor, luego besugo o pavo según las provincias.

PAIS VASCO. La Navidad del País Vasco tiene un auténtico sabor de hogar, ya que el frío y el clima oscuro y húmedo empujan a ese refugio junto al fuego. Las tradiciones gastronómicas —la cocina vasca es una de las más ricas— se esmera en estas fiestas.

Los «Jaiotzas», son grupos de chicos, vestidos con trajes típicos vascos, que llevan faroles. Van cantando villancicos de puerta en puerta y al encontrarse con otros grupos forman comitivas cada vez mayores, «kelejiras», que llegan a ser verdaderas corales.

Otra de las tradiciones navideñas vascas la constituyen la figura del «olentzaro». Un personaje mítico, al que representan con blusón de aldeano, botina grande, callado, pipa humeante y que da lugar a una fiesta en las horas anteriores a la Nochebuena.



ASFAY, S. A.

ASCENSORES FABIAN Y YANGUAS

INSTALACION, REPARACION Y CONSERVACION DE ASCENSORES Y MONTACARGAS

Las Morenas, 11

Teléfono 42 58 41

SEGOVIA

REVALORIZAR LO POPULAR

Por **Paloma Manzano**



Otra vez el 25 de diciembre nos trae la presencia del Nacimiento de Jesús, Dios hecho Hombre, para devolvernos a todos la alegría de la salvación. Y toda la tierra se regocija con las Fiestas de Navidad.

Los primeros cristianos celebraron con el nombre de Navidad el «día natalis» (día del nacimiento) de Jesucristo, fijando la fecha en el 25 de diciembre siguiendo criterios simbólicos ya que los Evangelios señalan el año en que tuvo lugar, pero no el día.

A LOS NUEVE MESES DE LA CONCEPCION

Es lógico que ya en los albores de la cristiandad se quisiera celebrar ese «día natalis». El primer documento escrito de dicha celebración es el calendario litúrgico filocaliano correspondiente al año 354 de nuestra era que dice: «El 25 de diciembre nació Cristo en Belén de Judá».

En la elección de este día intervinieron consideraciones simbólico-astronómicas, según las cuales la creación del mundo, la concepción de Jesucristo y su muerte han tenido lugar el 25 de marzo, fecha del equinoccio astronómico. Lógicamente, después de nueve meses de la concepción —el 25 de diciembre— tendría lugar su nacimiento.

LUZ DEL MUNDO

Los romanos festejaban en tiempos del nacimiento de Jesús, el nacimiento del sol, también el 25 de diciembre. No es de extrañar que la primitiva cristiandad pensara que el verdadero nacimiento del sol era la venida al mundo de Cristo, a quien califican los escritores sagrados como «sol de justicia».

Alrededor del siglo cuarto la fiesta de Navidad se celebra ya en toda la Iglesia y es un siglo después cuando se empieza a celebrar una Misa de medianoche, coincidiendo con el momento del nacimiento de Jesús. En algunos países, se conoce con el nombre de Misa de Gallo, y a ella asisten las familias cristianas, que se reúnen para la celebración de estas fiestas.

COSTUMBRES FOLKLORICAS

Alrededor de la Navidad se han formado una serie de costumbres folklóricas que han servido para crear un ambiente festivo en la intimidad de las familias y en las calles de pueblos y ciudades.

En el siglo V se compusieron cantos populares sobre el misterio de la Encarnación y sobre el nacimiento de Jesús en Belén que se caracterizaban por el tono ingenuo de sus letras y melodías. Se refieren los textos principalmente a los sentimientos de la Virgen y de los pastores ante la pobreza que Dios ha escogido al hacerse hombre. Estas letras las componían gentes del pueblo sobre canciones populares ya existentes. Colecciones enteras de poesías fueron interpretadas a «lo divino» y forman parte de la tradición musical navideña. También los grandes poetas y músicos de todos los tiempos se han inspirado en el tema navideño y han compuesto preciosos villancicos.

«LOS NACIMIENTOS»

Fue San Francisco de Asís en el siglo XIII quien tuvo la idea de construir «belenes», representaciones escultóricas (a veces con figuras humanas) del acontecimiento que tuvo lugar a la medianoche del día 24 de diciembre en la ciudad de Belén y en los siguientes.

Sus discípulos propagaron esta devoción, instalándolos primero en las iglesias. Más tarde la gente comenzó a construirlos también en sus casas.

Es una forma sencilla de revivir la Navidad que caló muy pronto en el alma del pueblo, creciendo en torno a los «belenes», una artesanía popular en la que el imaginero representa a los distintos personajes con rasgos de su propia raza.

Dentro de los «nacimientos» hay verdaderas obras de arte. Son famosas las figuras de la escuela italiana, y también las talladas en madera o modeladas en barro del gran imaginero español del siglo XVIII, Salzillo, que se puede admirar en su museo de Murcia, figuras llenas de verismo y belleza, que ayudan a imaginar cómo serían las gentes de Belén, en el momento del nacimiento de Jesús.

OTRA VEZ DE MODA

En todos los países de la América Latina arraigaron estas costumbres populares en torno a la Navidad: los villancicos y los nacimientos, revistiendo unas características propias y singulares en cada uno de ellos, llenos de contenido artístico y folklórico.

Hoy día, vivimos una corriente cultural que trata de revalorizar lo popular y dentro de ella asistimos al renacer de la costumbre de instalar Belenes en las casas —por lo menos la representación del Misterio— y de cantar villancicos tradicionales.

Es una vieja y nueva forma de vivir la Navidad que cada familia quiere recuperar.

VISPERA DE NAVIDAD

Naciste la vispera de una luminosa Navidad. Manantial en vértigo desnudo, te asomaste a un mundo misterioso con la alegría pujante de tu ser. Tu cuerpo de cera y de sarmiento se arropaba en cántico latente para soplar, con voz de incertidumbre, una nueva vida.

Fue la vispera encendida de una inolvidable Navidad. Una fecha de encuentros y de estrellas radiantes de una paz anticipada. Cuando la espiga, fértil y madura, ofrendaba la magia de su grano. Fecunda realidad de una promesa a bordo de una ansiada bienvenida. Musical y solemne partitura del alma con anhelos de victoria. Eras tú, sencillamente, aurora del espacio horizontal. Y todo sucedía la vispera, histórica y terrestre, de una amada y distinta Navidad. Una Navidad donde los hombres celebran el amor del Rey divino con nombre de esperanza. Así tú, entraña de esperanza, quisiste celebrar también la carne del Hombre hecho sendero. Y naciste a tiempo, cuando el día ya sabía a belenes y pastores.

Fue la vispera de un trascendental aniversario. Y hoy, amantes veinte años, evoco la presencia y la ternura de aquella luminosa Navidad.

Luis Mínguez «Orejanilla»
(Del libro «Canciones para mi hija»)

MESON - RESTAURANTE



HORNO DE ASAR
BODAS - BANQUETES - BAUTIZOS - COMUNIONES Y MERIENDAS

Escultor Marinas, 3
(semiesquina Fernández Ladreda)
Teléfono 43 23 51
SEGOVIA

BODEGA Hnos. Pérez Pascuas

Vinya Pedrosa

Vino de la Ribera del Duero
Tintos y rosados
GRAN CALIDAD



Bodegas

Faustino Martínez, S.A.

DISTRIBUIDOR: OYON - RIOJA ALAVESA - ESPAÑA

Bodegas Díez y González
SEGOVIA

UNA NAVIDAD PARA MADAM MIM



WALT DISNEY



LAW W
PASARELA

Autopista de La Coruña, Km. 42

Teléfono 850 06 66
C. VILLALBA

ESMERADO SERVICIO A LA CARTA

Todas las especialidades

LAS
CHIMENEAS

Autopista de La Coruña, Km. 42

Teléfono 10 72 20
VILLACASTIN

LA TABERNA
COMIDAS

Autopista de La Coruña

Teléfono 850 87 60
C. VILLALBA

Completo menú diario



MONTAJES INDUSTRIALES DE HOSTELERIA Y ALIMENTACION

C. MUNICIO

Gdor. Fdez. Jiménez, 13 Teléfono 42 58 21 SEGOVIA

AUTO ESCUELA VELASCO

Director: Casimiro de Andrés

- Selecto profesorado
- Alto porcentaje de aprobados
- Selecto parque de vehículos

Premio Master de Popularidad

Gobernador Fernández Jiménez, 15
Teléfonos 42 55 05 - 42 73 19 SEGOVIA
Segunda sección: AGUILAFUENTE

REPUESTOS ANNISA, S. L.

Distribuidor oficial de:

FEMSA.--Baterías - Material eléctrico
Faros: CIBIE - FAESSA - KIMBY - FORES
ARMSTRONG.--Amortiguadores y silenciosos
BOSCH.--Lámparas - Filtros - Embragues, etc.
HELLA - OPTILUX
Productos químicos para Hostelería DIVERSEY

Paseo Conde Sepúlveda, 29

Teléfonos 424930 - 427512

SEGOVIA



Merpan s.a.

Fabricación de pan

Ctra. San Rafael, 6

Teléfs. 42 12 76 - 42 16 66

SEGOVIA

JAMONERIA VENTA HONTORIA

¡LA CASA DEL JAMON!
ESTAMOS A SU SERVICIO

y le invitamos a degustar nuestras nuevas especialidades en jamones, lomos, quesos, embutidos, patés y ahumados

LA CASA DEL JAMON

ALFA-LAVAL

- EQUIPOS, CIRCUITOS Y SALAS DE ORDEÑO PARA VACAS Y OVEJAS
- TANQUES DE LECHE
- REPUESTOS ORIGINALES

LECHES MATERNIZADAS
PIEDRAS MINERALES

ELIAS CASADO RINCON

Avda. Fernández Ladreda, 12, 1.º - Teléfono 43 72 98

SEGOVIA

LABORATORIOS VETERINARIOS SOBRINO Y PFIZER

Productos para ganadería
en general

Plaza Alto L. de Castilla, 9 - Teléfono 42 07 45



SUMINISTROS A LA INDUSTRIA CARNICA – HOSTELERIA – ALIMENTACION

TOINCA
J. M. de FRUTOS

Doctor Gila, 4 (barrio San Millán) Teléf. 43 49 35

Cenfrio, S.A.

Instalaciones frigoríficas
Secaderos Embutidos y Jamones
Aire acondicionado

Industrias J. M.

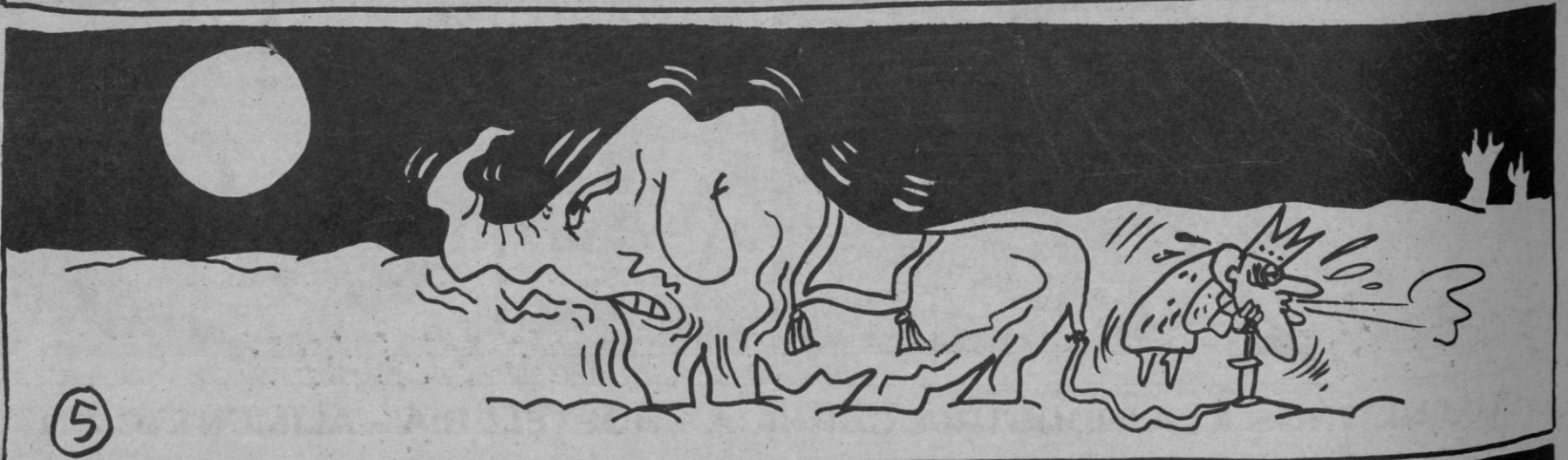
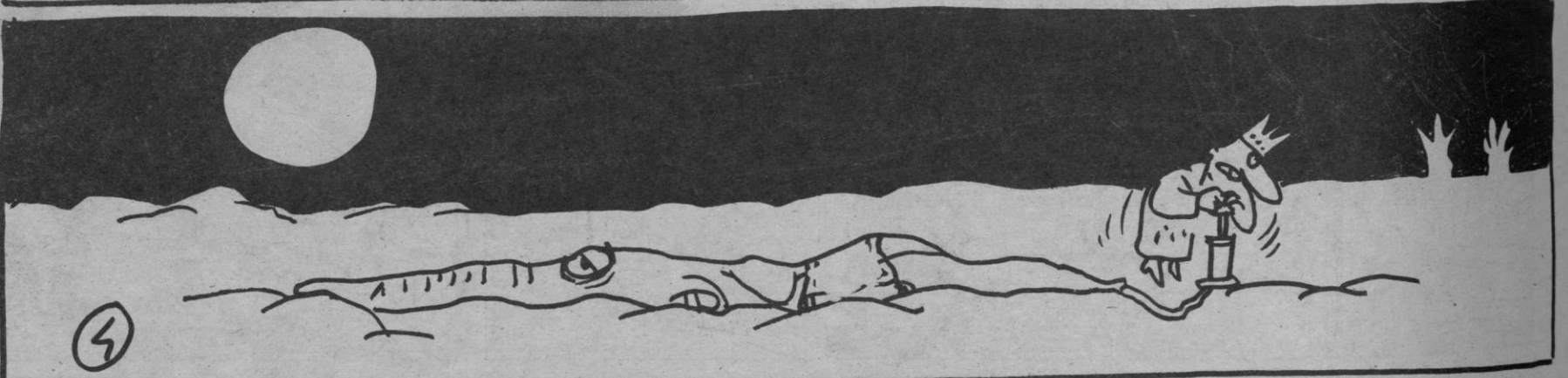
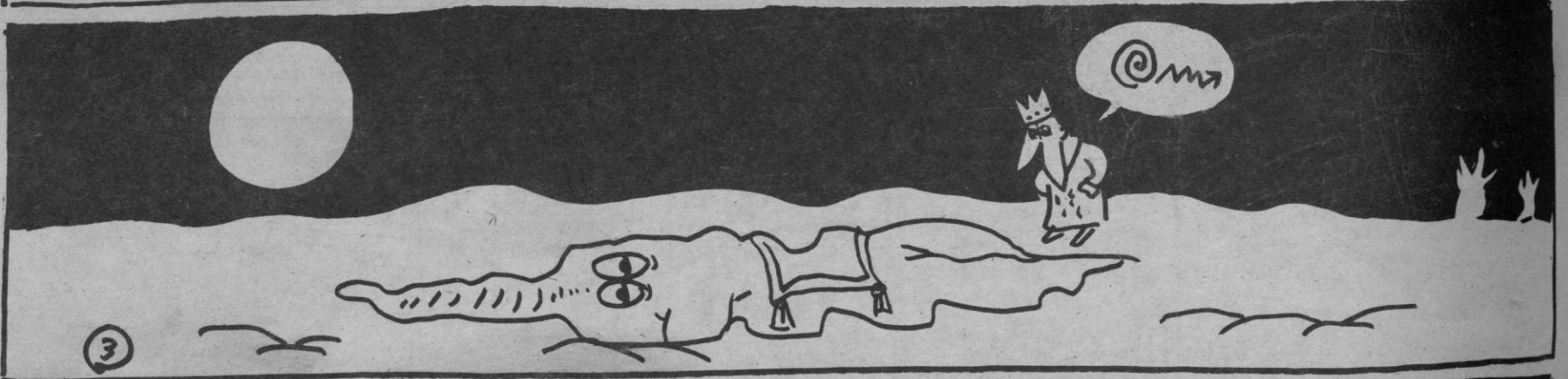
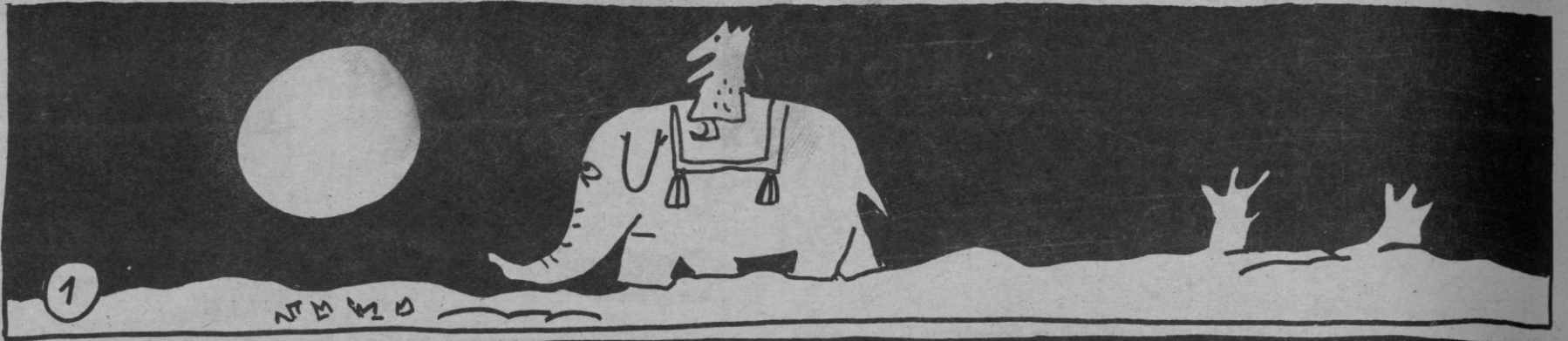
Puertas isoterma
Cámaras desmontables
Cortinas de lamas

Castell Vall sal.

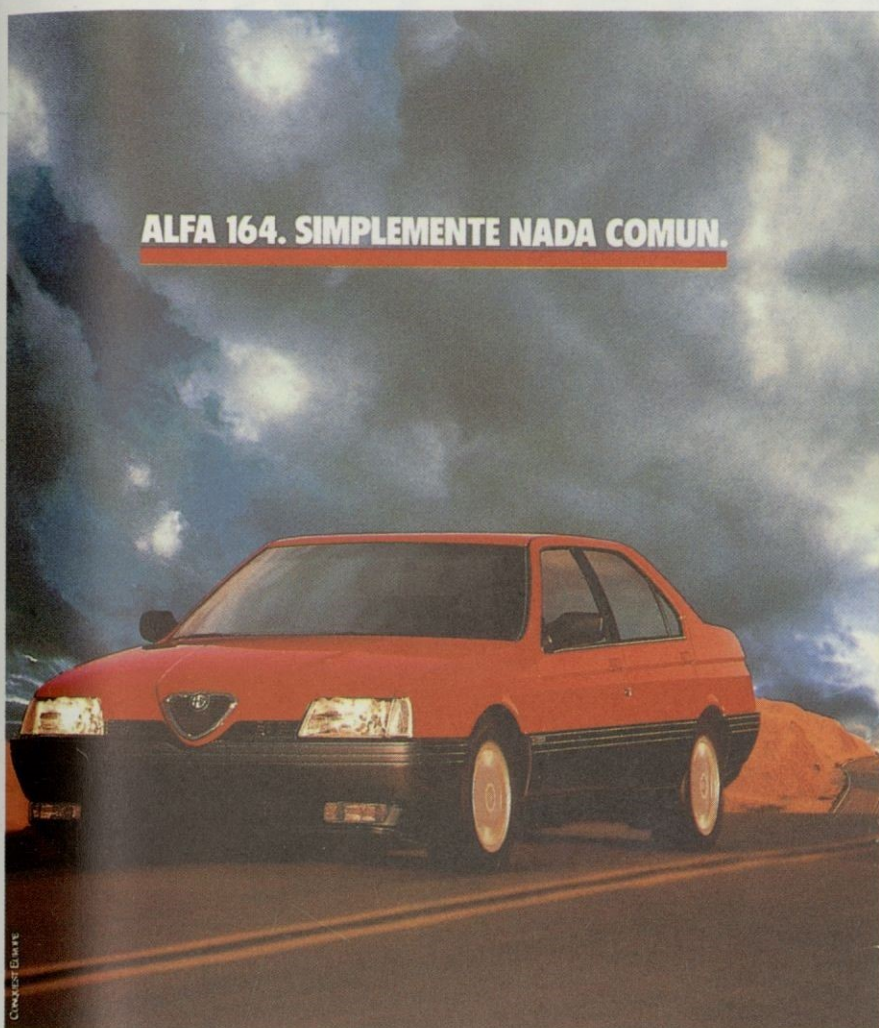
Embutidoras
Amasadoras
Picadoras
Cutter

MAQUINARIA - FRIO - COMPLEMENTOS

PRIMERAS MARCAS NACIONALES Y EXTRANJERAS



ALFA 164. SIMPLEMENTE NADA COMUN.



3.0 V6 El signo diferenciador de un fabricante de automóviles avanzados con una gran tradición deportiva.

Alfa Romeo presenta su nueva y prestigiosa creación: El 164. Líneas puras, elegantes, firmadas por Pininfarina. CX 0.30.

Propulsado por un motor de 3 litros, con 6 cilindros en V a 60°, que desarrolla 192 CV., tiene un impresionante par máximo de 25 Kgm. a 3.000 r.p.m. y consigue tanto una conducción suave, silenciosa y placentera, como unas prestaciones excepcionales de más de 230 Km/h.

El tradicional temperamento de Alfa asegura el control absoluto con el máximo confort. Las legendarias

cualidades de estabilidad se potencian con el A.B.S. de los frenos para mayor seguridad activa. El acondicionador automático de aire proporciona una climatización ideal bajo cualquier clima.

El extremo cuidado de Alfa en todos los detalles, ha logrado una berlina de gran clase, espaciosa e innovadora, con altas prestaciones y una extraordinaria manejabilidad.

Otra gran respuesta al tradicional espíritu Alfa, es la versión 164 2.0 Twin Spark con 148 CV. y un óptimo par máximo de 19 Kgm. a 4.000 r.p.m. que le permiten alcanzar más de 210 Km/h.



Alfa: la pasión de conducir

Concesionario oficial:

EVAMSA

EUROPEA DE VEHICULOS A MOTOR, S. A.

Ctra. de Valladolid, Km. 91 Teléf. 43 70 57

LA LASTRILLA (Segovia)



**MOBILIARIO
europol S.L.**

Ctra. de Riaza (Junto a Magullo) Teléfonos 43 20 00 - 43 20 11

LA LASTRILLA (Segovia)

VENTA DIRECTA



VITRINA
APARADOR
MARCO S/APARADOR
MESA ELPSE MADERA
SILLON
COLOR CAOBA

CON NUESTROS MEJORES DESEOS DE PAZ Y PROSPERIDAD 1989



CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD DE SEGOVIA